

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO CONSIM CORESVALE



CONSORCIO DE MANEJO DE
RESÍDUOS SÓLIDOS DO
VALE DO CURÚ



SUMÁRIO

I. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

II. AMBITO DE ATUAÇÃO

III. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

IV. DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.

V. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

VI. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

VII. OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

VIII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados

3) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

IX. ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

X. ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

XI. FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

XII. ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

XIII. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

XIV. ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

XV. ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

XVI. ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO – CONSIM CORESVALE

XVII. DISPOSIÇÕES GERAIS

ANEXOS: I ao XV



RESOLUÇÃO Nº 002, de 20 de agosto de 2025

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CORESVALE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ANARACY PINTO PINHO RUFINO, Presidente do Consórcio Público de Manejo de Resíduos Sólidos do Vale do Curú - CORESVALE, de natureza Multifinalitário, no uso das atribuições que lhe confere a Lei, o protocolo de intenções, os estatutos e suas atualizações e contrato de consórcio, após a devida aprovação pela Diretoria Eleita aprovada em Assembleia Geral Ordinária, considerando a necessidade de estabelecer as regras que regulamentam e consolidam o serviço de Inspeção e a Fiscalização industrial, comercial e sanitária dos produtos de origem Animal e Vegetal no âmbito dos municípios que integram o CORESVALE, **RESOLVE**:

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e de Origem Vegetal a ser desempenhado pelo CORESVALE, denominados **CONSIM**, órgão ligado diretamente à Coordenadoria de Inspeção do CORESVALE, amparado pela Lei 11.107/2005, pelas Leis de Constituição dos serviços de Inspeções dos Municípios que integram o consórcio CORESVALE, pelo Decreto 10.032/2019 da presidência da República que dispõe sobre a competência dos consórcio no âmbito do sistema brasileiro de Inspeção de produtos de origem animal e vegetal, pelas atualizações trazidas pelo Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - Suasa. Esta resolução também objetiva constituir a base para a adesão dos serviços ao Suasa, do MAPA, com o consequente reconhecimento da sua Equivalência para obtenção dos mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos, utilizando os mesmos critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de instalações e do registro dos estabelecimentos preconizados pelo SUASA.

§1º Esta Resolução consolida o conjunto de regulamentos dos decretos de regulamentação das leis de criação dos serviços de inspeções municipais, amplia de forma complementar os mecanismos de fiscalização e padroniza as ações conjuntas dos órgãos fiscalizadores da agricultura, da Saúde e do Meio Ambiente das esferas municipais consociadas.

Art. 2º - As atividades de Inspeção de estabelecimentos Industrial, Sanitária, Comercial de produtos de origem animal e vegetal, bem como seus derivados, de competência dos municípios que integram o consórcio serão executadas pelo CONSIM CORESVALE. O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;
- II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

TÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista

industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º – A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado (CONSIM) mas mantendo o vinculado ao órgão municipal de agricultura de cada Município consorciado, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal ou intermunicipal. Os produtos detentores do selo CONSIM poderão ser comercializados livremente em todo território dos municípios consorciados ao CORESVALE.

§1º – Fica estabelecido a parceria e cooperação técnica entre os municípios consorciados, Estado do Ceará e a União, para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto, bem como fica autorizado solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa), para a certificação dos estabelecimentos e produtos ao CISBI.

§2º – Após a adesão do CONSIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

§3º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade do órgão da Saúde do Municípios consorciados, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§4º – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º – As ações do CONSIM contemplam as seguintes atribuições:

- I – Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;
- II – Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;
- III – manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV – Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- V – Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VI – Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VII – Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- VIII – laborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- IX - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
- X - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º – O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal consorciado.

Art. 7º – A Inspeção Intermunicipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.



§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I – Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente do órgão regulador, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II – A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III – A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV – Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V – A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI – As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII – O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º - A concessão de inspeção pelo CONSIM CORESVALE isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal, limitando a comercialização no âmbito dos municípios consorciados.

Art. 10º - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I – Análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II – Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Intermunicipal;

III – Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município consorciado.

IV – Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V – Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI – Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo CORESVALE, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênicos – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX – Equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o Suasa.

X – Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII – Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII – Laboratório de controle oficial: laboratório próprio do CORESVALE, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV – Legislação específica: atos normativos emitidos pelos municípios consorciados, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI – Memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII – Norma complementar: ato normativo emitido pelo CORESVALE com a anuência do órgão municipal de agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII – Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX – Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI – Produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

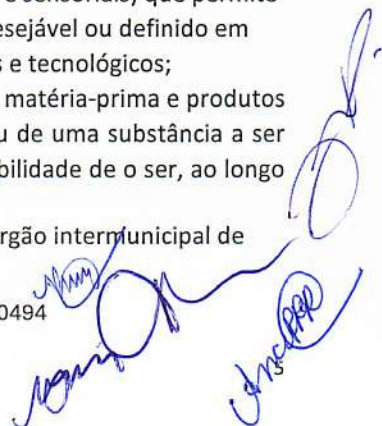
XXII – Produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII – Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo órgão municipal de agricultura;

XXIV – Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV – rastreabilidade: capacidade de detectar no produto a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: documento emitido pelo órgão intermunicipal de



agricultura, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII – Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII – Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Intermunicipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXX – Instalações referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

TÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – Para carnes e derivados;

II – Para pescado e derivados;

III – Para ovos e derivados;

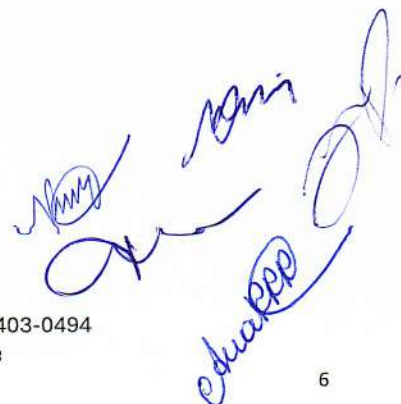
IV – Para leite e derivados; e

V – Para produtos das abelhas e derivados.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.gov.br - Instagram: @consorciocoresvale



Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

Art. 12 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios.

§1º – Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

I – As propriedades rurais devem atender às normas complementares.

§2º – Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 13 – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento;

III – Fábrica de Laticínios;

IV – Queijaria;

V – Entrepasto de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

I – A propriedade rural caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no CONSIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§5º – Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 14 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

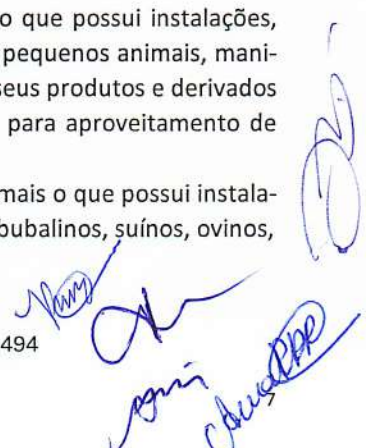
I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábrica de produtos cárneos.

§1º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos,



caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§3º – Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 – Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§2º – Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo único – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 17 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§2º – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Intermunicipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao CONSIM.

TÍTULO IV

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no CONSIM e órgão municipal de agricultura.

§1º – O Certificado de Registro é o documento emitido pelo chefe do CONSIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º – O Certificado de Relacionamento é o documento emitido pelo chefe do Serviço de Inspeção Intermunicipal ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepósito de Laticínios.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

IV – Estabelecimentos de Ovos Comerciais e Derivados.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale



V – Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§1º – A Queijaria quando ligada à Entrepasto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

§2º – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção Intermunicipal.

Art. 20 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Intermunicipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção Intermunicipal;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pelo órgão licenciador;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente.

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – Planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º - O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do CONSIM.

§2º- Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 23 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – Planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§1º- As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§2º- Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§3º- Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 24 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Intermunicipal.

Art. 25 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento.

Art. 26 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º- Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§2º- Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Intermunicipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Intermunicipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo CONSIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Intermunicipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Consorciado Intermunicipal.

Art. 29 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Certificado de Registro no CONSIM.

Art. 30 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único – Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

TÍTULO V INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 31 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanções.

Art. 32 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

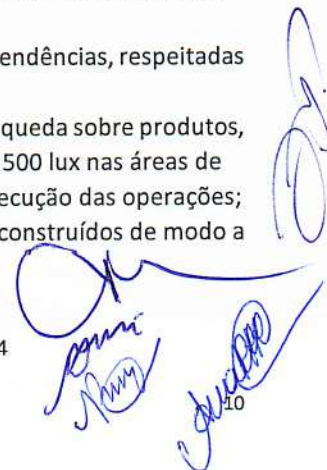
I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;



VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem revestidas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.

XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

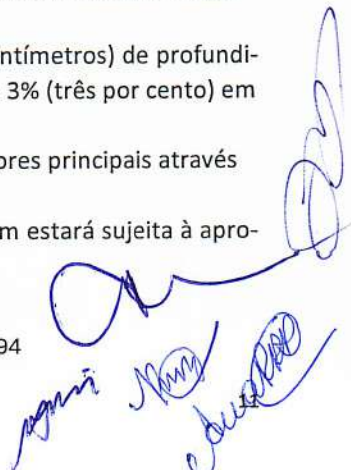
XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

XXI – As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

XXII – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XXIII – A rede de esgoto sanitário sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.



XXIV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXV – O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

XXVI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XXVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXVIII – dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XXX – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85oC, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXXIV – Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXXV – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

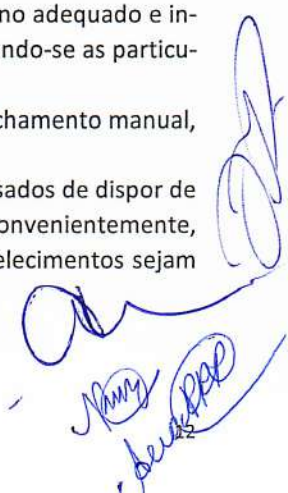
Art. 33 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizados sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.



V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 34 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 35 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra. Parágrafo único – O Serviço de Inspeção pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

TÍTULO VI AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 37 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 38 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 39 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 40 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 41 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 – A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação

pertinente.

Parágrafo Primeiro – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 43 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único – Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º – Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 46 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 47 – Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houver, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 48 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 49 – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

TÍTULO VII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre

a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 51 – Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 52 – No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 53 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 54 – O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 55 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º – Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta lacre e o boletim de análises.

§2º – Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção.

TÍTULO VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 56 – Nos estabelecimentos sob Inspeção é permitido o abate de bovídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§1º – O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§2º – O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

1.A – Inspeção Ante Mortem

Art. 57 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§1º – Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§3º – Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 58 – Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – Notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – Determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 59 – Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 60 – Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 61 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 62 – Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º – Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção post mortem.

§2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 63 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 64 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – Fêmeas em estado de gestação;

II – Aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal.



Art. 65 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 66 – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 67 – É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 68 – Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 69 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 70 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único – As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 71 – Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§1º – No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§2º – Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

I – As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§3º – Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 72 – A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 73 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Art. 74 – A inspeção ante mortem de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§1º – Na inspeção ante mortem de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I – Quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;

II – Quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do

abate para recuperação; e

III – Quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§2º – Na inspeção ante mortem de quelônios (animais de casco duro, tartarugas, cágados, jabutis, pebas), devem ser observados:

I – os aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II – a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e

III – a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, ceratoconjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 75 – A inspeção ante mortem de anfíbios se aplica às rãs.

I – Na inspeção ante mortem, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II – Os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 76 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 77 – O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.B – Processo de abate de animais

Art. 78 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame ante mortem.

Parágrafo único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da Inspeção.

Art. 79 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a Inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único – Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a Inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 80 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 81 – São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 82 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

Art. 83 – Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único – Nesses casos, a Inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 84 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Art. 85 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo único – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 86 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo CONSIM.

Parágrafo único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 87 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – A seco;

II – Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou

III – outro processo autorizado pelo CONSIM.

Parágrafo único – A depenagem pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 88 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo CONSIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§1º – A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§2º – É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§3º – Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do CONSIM.

Art. 89 – A Inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 90 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§1º – A evisceração não deve ser retardada.

§2º – Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da Inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§3º – A Inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 91 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da Inspeção.

§1º – A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§2º – É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 – É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo CONSIM.

§1º – O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

§2º – É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 93 – As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Art. 94 – É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da Inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 95 – A Inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

1.C – Inspeção Post Mortem – Aspectos gerais

Art. 96 – A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 97 – Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 98 – Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§1º – Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§2º – Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§3º – As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§4º – Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 99 – As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único – Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 100 – O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.



§1º – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 101 – É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 102 – Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 103 – Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único – Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 104 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaça e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I – Devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II – Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III – Devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

V – Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 105 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I – Quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II – Quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III – quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV – Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106 – Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§1º – A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

[Handwritten signatures and stamps]

§2º – Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.

§3º – Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 107 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 108 – Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§1º – Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§2º – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§3º – Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 109 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 110 – Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I – Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II – Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III – uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;

IV – Recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V – Devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI – Todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII – A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 111 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 112 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§1º – Podem ser destinadas à salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da Inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§2º – Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 113 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único – São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 114 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 115 – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 116 – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 117 – As carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§1º– Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§2º– Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§3º– No caso de aves e lagomorfos, devem ser condenados os cortes que entrem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 118 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§1º– Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§2º– Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 119 – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

Parágrafo único – Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 120 – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomum sp, quando houver caquexia.

Parágrafo único – Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 121 – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 122 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepática, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 123 – Gestação – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§1º– A fim de atender hábitos regionais, a Inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§2º– É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 124 – Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 125 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único – Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 126 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único – Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 127 – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§1º – Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da Inspeção.

§2º – Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a Inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 128 – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite

§1º – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§2º – Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da Inspeção.

Art. 129 – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uro-nefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único – Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 130 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

II – No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 131 – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da Inspeção.

Art. 132 – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§1º – Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§2º – As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§3º – As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§4º – O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§5º – É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 133 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 134 – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e

os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 135 – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 136 – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 137 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp.

§1º– Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º– Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 138 – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 139 – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

Parágrafo único – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 140 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I – No exame ante morte o animal apresentar-se febril;

II – For acompanhada de caquexia;

III – Apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV – Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V – Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI – Apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII – apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com gaseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição;

VIII – existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§1º– A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§2º– As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

I – Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II – Os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas;

III – Existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§3º– Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput do presente artigo.

§4º– Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculosa discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

§5º– Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 141 – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser

submetidos, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

- I – Pelo frio em temperatura não superior a -10° C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;
- II – Salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;
- III – Pelo calor, por meio de:

- a) Pasteurização em temperatura de 76,6° C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;
- b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);
- c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

§1º– A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§2º– Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

§3º– Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinada pela Inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

1.D- Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 142 – Na inspeção de aves e lagomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 143 – Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 144 – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de Gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo único – Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifo aviária, pulorose, paratifose, coccidiose, ente ohepatite, histomoniose, espiroquetose, coriza infecciosa, boubia aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas

Art. 145 – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

- I – Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;
- II – Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 146 – Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 147 – Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo único – Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 148 – Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

Parágrafo único – As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 149 – Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 150 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 151 – As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 152 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitoses transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenadas.

Parágrafo único – Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 153 – Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Anfíbio – carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e succulenta.

II – Répteis:

1. A carne de jacaré deve apresentar odor característico da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; e
2. a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

§1º – As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§2º – O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.

§3º – Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

1.E– Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 154 – Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

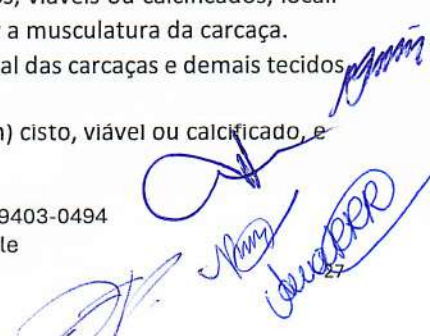
Art. 155 – Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 156 – Cisticercose bovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§1º – Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§2º – Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I – Esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e



menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

II – Tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

III – Podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

1.G– Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 157 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 158 – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis*, quando acompanhadas de caquexia. Parágrafo único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 159- Cisticercose ovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas pelo *Cysticercus ovis*.

Art. 160– Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

Art. 161– Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 162 – A carcaça pode ser liberada para consumo após removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Parágrafo único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 163 – Linfadenite caseosa – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§1º – As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§2º – As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§3º – Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

1.H – Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 164 – Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 165 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

I – Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame de cabeça, narinas e olhos;

III – exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV – Exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e

V – Exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instag:am: @consorciocoresvale

Art. 166 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§1º – Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§2º – O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 167 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.

§1º – Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

§2º – O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 168 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

§1º – O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

I – Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – Desde que atendidas as condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao congelamento.

Art. 169 – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecidos em normas complementares.

Art. 170 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Art. 171 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 172 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 173 – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 174 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
- i) odor próprio, característico da espécie.

II – Crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III – Moluscos:

a) bivalves:

- 1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- 2. odor próprio e suave;
- 3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

- 1. pele lisa e úmida;
- 2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
- 3. carne firme e elástica;
- 4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- 5. odor próprio.

c) gastrópodes:

- 1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- 2. odor próprio e suave; e
- 3. devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 175 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 176 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 177 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

- I – Em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II – Que apresente coloração, odor ou sabor anormais;
- III – Portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV – Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V – Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção;
- VI – Recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VII – Que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;
- VIII – Apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou,
- VIII – Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 178 – É vedado a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueira.

Art. 179 – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

- I – Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou
- II – Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 180 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção, incluindo, se necessário, a trans iluminação.

Art. 181 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da Inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

- I – Congelamento;
- II – Salga; e
- III – Calor.

Art. 182 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único – Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção, com respaldo científico.

Art. 183 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

1.1 – Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 184 – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 185 – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único – As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 186 – Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§1º– As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, deve ser destinadas à pasteurização.

§2º– As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 187 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus celulosae*.

§1º – Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§2º – Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§3º – Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I – Frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – Esterilização pelo calor;

III – Salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§4º – As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§5º – Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§6º – Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§7º – Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 188 – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 189 – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante mortem.

§1º – Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§2º – Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§3º – No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 190 – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único – As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas a esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 191 – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§1º – Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§2º – Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§3º – Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes acometidas.

Art. 192 – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spirallis*.

Parágrafo único – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – Por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II – Por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III – Por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 193 – Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.J – Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 194 – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 195 – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 196 – A Inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subsequentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 197 – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§1º – Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§2º – Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 198 – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único – Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 199 – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§1º – Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção.

§2º – Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 200 – Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 201 – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 202 – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados, observadas as disposições da legislação específica.

2) Inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados:

Art. 203 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 204 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

Art. 205 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 206 – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§1º– Os Estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§2º– Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 207 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção.

Art. 208 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela Inspeção:

I – Garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;

II – Armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto; III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;

IV – Medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;

V – Classificar e pesar os ovos com equipamentos específicos;

VI – Executar os programas de autocontrole; e

VII – Implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 209 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 210 – Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I – Casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;

II – Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III – Gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV – Clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V – Cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 211 – Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I – Ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II – Ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III – Ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 212 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 213 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 214 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 215 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 216 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I – Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – Mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III – Podridão vermelha, negra ou branca;

IV – Contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – Cor, odor ou sabor anormais;

VI – Sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII – Rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII – Rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX – Contaminação por substâncias tóxicas; ou

X – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 217 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 218 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – Ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II – Ovos de espécies diferentes.

Art. 219 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

3) Inspeção industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 220 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e

IV – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 221 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie. Art. 222 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 223 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 224 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 225 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 226 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – Regime de criação;

II – Manejo nutricional;

III – Estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – Controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V – Qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – Condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – Manejo e higiene da ordenha;

VIII – Condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – Exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – Condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 227 – Os diversos setores do Órgão Intermunicipal de agricultura, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 228 – O Serviço de Inspeção colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 229 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º– Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º– O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§3º– O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 230 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção.

Art. 231 – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 232 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I – Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;
- II – Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III – Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV – Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V – Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI – Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 233 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§1º– Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

§2º– É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garantida a sua rastreabilidade.

Art. 234 – Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 235 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 236 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I – Contagem de células somáticas (CCS);
 - II – Contagem bacteriana total (CBT);
 - III – Composição centesimal;
 - IV – Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
 - V – Outras que venham a ser determinadas em normas complementares
- Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 237 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- II – Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- IV – Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- V – Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VI – Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- VII – Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;
- VIII – Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e
- IX – Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,5120 C (quinhentos e doze milésimos de graus Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º– Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º– O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

§3º– O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 238 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II – Temperatura;
- III – teste do álcool/alizarol;
- IV – Acidez titulável;
- V – Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI – Teor de gordura;
- VII – Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII – Índice crioscópico;
- IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e
- XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 239 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 240 – O Serviço de Inspeção, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 241 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

- I – Provenha de propriedade interdita por setor competente do Órgão municipal de agricultura;
- II – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;
- III – Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV – Revele presença de colostro; ou
- V – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 242 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I – Não atenda aos padrões para leite normal;
- II – Coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III – Apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou
- IV – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção.

Art. 243 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção:

- I – Pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (préaquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II – Beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e

esterilização.

§1º – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§2º – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 244 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 245 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção;

Art. 246 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:

I – Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – Manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 247 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius)

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

III – Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§6º – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§7º – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto Art. 248 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 249 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 250 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – Refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV – Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V – Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI – Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 251 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º – Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este regulamento.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 252 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 253 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 254 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 255 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 256 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 257 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção.

Art. 258 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 259 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I – Da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
- II – Do processamento, da armazenagem e da expedição; e
- III – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 260 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 261 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 262 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos das abelhas que evidenciem:

- I – Características sensoriais anormais;
- II – A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
- III – A presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§1º – Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§2º – Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§3º – Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 263 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

- I – Características sensoriais anormais;
- II – Matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos; ou
- IV – Microrganismos patogênicos.

Parágrafo único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 264 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I – Apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II – Apresentem aditivos;

III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV – Houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

V – Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

VI – Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão são também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 265 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I – Forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II – Apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

III – Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º – Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§2º – Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes não permitidos ou de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 266 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 267 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção e conforme normas complementares.

Art. 268 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO IX

ESTABELECIMENTO PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 269 – Para fins deste regulamento:

I – No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

§2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

II – Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.

III – Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

IV – Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

V – Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VI – Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VII – Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

VIII – Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

IX – Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

X – Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XI – Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 270 – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 271 – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilha aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 272 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 273 – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 274 – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Art. 275 – A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilha aérea, ou sangria em funil.

Art. 276 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art. 277 – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 278 – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeça o uso direto das mãos.

Art. 279 – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 280 – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lântennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 281 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 282 – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 283 – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada a cada hora (1,5 litros por ave) e em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

Art. 284 – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 285 – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.

Art. 286 – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.
Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 287 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 288 – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 289 – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 290 – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais. Art. 291 – As etapas de evisceração compreendem:

- a – Cortes da pele do pescoço e traquéia;
- b – Extração de cloaca;
- c – Abertura do abdômen;
- d – Eventração (exposição das vísceras);
- e – Inspeção sanitária;

- f – Retirada das vísceras;
- g – Extração dos pulmões;
- h – “toailete” (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- i – Lavagem final (externa e internamente);

Art. 292 – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

Art. 293 – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 294 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 295 – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 296 – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 297 – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 298 – Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 299 – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 300 – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 301 – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

- a) A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.
- b) O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 302 – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- a) aspersão de água gelada;
- b) imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- c) resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- d) imersão em tanque com água gelada;
- e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 303 – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

Art. 304 – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

Art. 305 – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

Art. 306 – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre entre 0,5 à 1,00 ppm.

Art. 307 – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 308 – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção.

Art. 309 – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7°C, tolerando-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 310 – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 311 – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 312 – O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 313 – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 314 – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrentes da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção.

Art. 315 – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 316 – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 317 – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único – Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 318 – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Art. 319 – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a

Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 320 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 321 – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 322 – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados) Art. 323 – A seção de expedição terá as seguintes características:

I – Área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;

II – Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 324 – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em sala própria para que sejam retirados periodicamente.

Art. 325 – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 326 – A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 327 – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Art. 328 – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

TÍTULO X.

ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 329 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§1º O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

§2º – O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 330 – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 331 O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º– Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º– Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 332 – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 333 – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 334 – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 335 – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 336 – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 337 – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 338 – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

Art. 339 – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 340 – As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 341 – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 342 – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 343 – O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do

animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 344 – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 345 – As cabeças deverão ser dependuradas em ganchos próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 346 – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 347 – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 348 – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 349 – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a seção de bucharia e triparia.

Art. 350 – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 351 – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 352 – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 353 – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

TÍTULO XI.

FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 354 – Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 355 – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 356 – Produto cárneo são as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494
www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

Art. 357 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 358 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 359 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 360 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção.

Art. 361 – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 362 – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 363 – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§1º– As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º– Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3º Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 364 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 365 – O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 366 – A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º– O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º– O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadora, embutidora, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º– A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 367 – O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 368 – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bambonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

Art. 369 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º – A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º – Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º – Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 370 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 371 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 372 – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único – Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 373 – A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 374 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 375 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 376 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 377 – A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º – A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

§ 2º – Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 378 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 379 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovados no serviço de inspeção.

Art. 380 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 381 – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 382 – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 383 – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Parágrafo único – O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 384 – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 385 – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 386 – A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 387 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 388 – A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 389 – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 390 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

TÍTULO XII ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 391 – Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento,

identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 392 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 393 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 394 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 395 – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 396 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

Art. 397 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

TÍTULO XIII

UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 398 – Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo único – permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 399 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 400 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 401 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.

Art. 402 – Ter local para depósito de material de envase e rotulagem, podendo este ser na seção de expedição, desde que tenha espaço adequado para tal.

Art. 403 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 404 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou

mesas para desoperulação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º – Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º – As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º – Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 405 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 406 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 407 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 408 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 409 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 410 – Para cada extração (safra/produtor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementares, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotadas pelo Serviço de Inspeção.

TÍTULO XIV ESTABELECIMENTO PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 411 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento;

III – Fábrica de Laticínios;

IV – Queijaria; e

V – Entrepósito de Laticínios.

§1º – Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

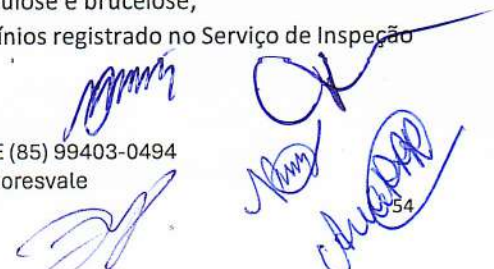
§2º – Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§3º – Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§4º – Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

I – A propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepósito de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção



ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que neste caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§5º – Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 412 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispondo de:

I – Granja Leiteira:

- a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;
 - b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
 - c) dependência para manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;
 - d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;
 - e) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
- Parágrafo único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;
- f) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
 - g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
 - h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 - l Pistola para álcool alizarol;
 - l Acidímetro Dornic;
 - l Termo lacto densímetro;
 - l Termômetro
 - i) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II – Usina de Beneficiamento:

- a) dependência para recepção de matéria-prima;
 - b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para consumo humano direto;
 - c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite sendo permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;
 - d) equipamento para pasteurização, rápida ou lenta;
- Parágrafo único – o protocolo para realização dos testes será estabelecido caso à caso pelo CONSIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.
- e) o envase do leite pode ser automático, semiautomático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;
 - f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;
 - g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 - h) Pistola para álcool alizarol;
 - i) Acidímetro Dornic;
 - j) Termo lacto densímetro;
 - l) Termômetro
 - m) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

III – Fábrica de Laticínios:

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

- a) dependência para recepção de matéria-prima;
- b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;
- c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;
- d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;
- e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;
- f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;
- g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 - i Pistola para álcool alizarol; i Acidímetro Dornic;
 - i Termo lacto densímetro;
 - i Termômetro
- h) as análises microbiológicas e físico-químicas de autocontrole dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

IV – Queijarias:

- a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;
- b) dependência para fabricação de queijo;
- c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entrepasto de Laticínios quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;
- d) para as queijarias não relacionadas à Entrepastos;
- e) dependência e equipamentos adequados para as operações de toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
- f) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;
- g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:
 - a. Acidímetro Dornic;
 - b. Termômetro
- h) Realizar análises semestrais, microbiológicas e físico-químicas de autocontrole do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

V – Entrepasto de Laticínios:

- a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semiacabados;
- b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;
- c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§1º – Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entrepasto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§2º – Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entrepasto de Laticínios devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§3º – Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou o produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§4º A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo corresponsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§5º– A Queijaria não relacionada a um Entrepósito de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente regulamento.

Art. 413 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leiteiro e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º– Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas não Relacionadas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§2º – Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo CONSIM.

Art. 414 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I – Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II – Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III – Das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;
- IV – Dos programas de autocontrole implantados.

Art. 415 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 416 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 417 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 418 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 419 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 420 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

- I – Regime de criação;
- II – Manejo nutricional;
- III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;
- IV – Controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;
- V – Qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- VI – Condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;
- VII – Manejo e higiene da ordenha;
- VIII – Condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – Exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – Condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 421 – O CONSIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 422 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§1º – Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º – O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 423 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I – Pertencam à propriedade que esteja sob interdição;

II – Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV – Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI – Receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 424 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 425 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção.

Art. 426 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 427 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I – Contagem de células somáticas (CCS);

II – Contagem bacteriana total (CBT);

III – Composição centesimal;

IV – Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

IV – Outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 428 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II – Teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III – Teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV – Teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

V – Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VI – Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
VII – Acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII – Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/ml; e

IX – Índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§1º – Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§2º – O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§3º – O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 429 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – Características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – Temperatura;

III – Teste do álcool/alizarol;

IV – Acidez titulável;

V – Densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);

VI – Teor de gordura;

VII – Teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos VIII – Índice crioscópico;

IX – Pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

X – Pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e

XI – Pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 430 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM.

Art. 431 – O CONSIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 432 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – Provenha de propriedade interdita por setor competente do (órgão municipal de agricultura);

II – Apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – Revele presença de colostro; ou

V – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do CONSIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 433 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – Não atenda aos padrões para leite normal;

II – Coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – Apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – Apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do CONSIM.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM.

Art. 434 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

I – Pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – Beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra alta temperatura (UAT ou UHT) e; esterilização.

§1º – Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§2º – É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 435 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 436 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo CONSIM.

Art. 437 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§1º – Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§2º – O leite termizado deve:

I – Ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – Manter as reações enzimáticas do leite cru.

§3º – É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 438 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º – Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§2º – Podem ser aceitos pelo CONSIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§3º – É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§4º – O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C





(dois e quatro graus Celsius).

§5º – Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

i) Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.

ii) Pasteurização lenta e envase automático, semiautomático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

iii) Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§6º – É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§7º – O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§8º – É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 439 – Entende-se por processo de ultra alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º – Podem ser aceitos pelo CONSIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§2º – É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 440 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único – Podem ser aceitos pelo CONSIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 441 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – Refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV – Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V – Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI – Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 442 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semiautomático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§2º O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 443 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 444 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 445 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 446 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 447 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 448 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 449 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 450 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I – Leite cru refrigerado;
- II – Leite cru pré-beneficiado;
- III – Leite fluido a granel de uso industrial;
- IV – Leite pasteurizado;
- V – Leite UAT ou UHT;
- VI – Leite esterilizado; e
- VII – Leite reconstituído.

Parágrafo único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 451 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

- I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;
 - II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e
 - III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares
- §1º – É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§2º – A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§3º – É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início da ordenha.

Art. 452 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§1º – Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§2º – Deve atender às normas complementares.



Art. 453 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo humano direto.

Art. 454 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanque isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 455 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previstos no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 456 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 457 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra alta temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 458 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 459 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§1º – A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do CONSIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§2º – Para a produção de leite reconstituído deve ser atendida normas específicas.

Art. 460 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 461 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;

II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;

IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou

VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do CONSIM.

Parágrafo único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

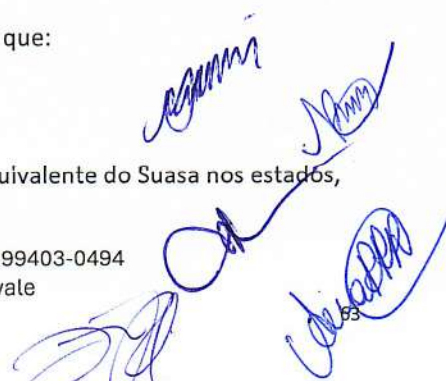
Art. 462 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

I – apresente características sensoriais anormais;

II – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;

III – esteja fraudado; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados,



Distrito Federal e municípios.

Parágrafo único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do Suasa nos estados, Distrito Federal e municípios.

Art. 463 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

I – for adicionado de água;

II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;

IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;

V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;

VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM.

Art. 464 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 465 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 466 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “Mistura de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)”.

Art. 467 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 468 – Se um produto estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

§1º – Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§2º – Excetua-se desta proibição a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 469 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 470 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 471 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para consumo humano quando:

- I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V – apresentem estufamento;
- VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;
- VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e
- VIII – não apresentem identificação de origem.

§1º – Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§2º – Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM.

Art. 472 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§1º – Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 473 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leitelho, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 474 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 475 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

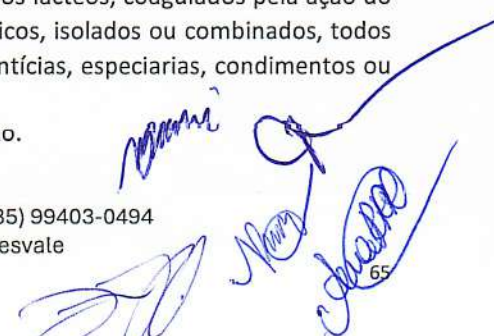
§ 2º – dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecidos devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.

§ 4º – a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 476 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§1º – Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.



§2º– Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§3º – A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§4º– O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§5º – Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;

c) no que se refere às enterotoxinas dos staphilococcus aureus, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo;

d) estudos, em parceria com órgãos públicos, serão realizados para definição de RTIQ, sendo que os seguintes queijos são reconhecidos como tradicionais:

! Queijo Minas Artesanal do Serro

! Queijo Minas Artesanal da Canastra

! Queijo Minas Artesanal de Araxá

! Queijo Minas Artesanal do Alto Paranaíba (Cerrado)

! Queijo de Coalho Artesanal do Nordeste

! Queijo Artesanal de Manteiga ou Queijo do Sertão

! Requeijão Artesanal do Nordeste

! Queijo Serrano

! Queijo Colonial

! Queijo Caipira Goiano

! Mussarela de Búfala da ilha de Marajó

! Queijo Artesanal Regional do Norte ou Queijo Tropical

§6º– Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo Queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§7– Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§8º – Deve atender às normas complementares.

Art. 477 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – quanto ao teor de umidade:

a) muito alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);

b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);

c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou

d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9% (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- d) magros: quando contenham de 10 a 24,9% (dez a vinte e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
- e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 478 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 479 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semi-dura e elástica;
- II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III – cor branca amarelada uniforme;
- IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V – odor ligeiramente ácido; e
- VI – crosta fina e uniforme.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 480 – Queijo Industrial de Manteiga ou Queijo do Sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência macia, tendendo à untuosidade;
- II – textura fechada, semifriável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior;
- III – cor amarelo-palha;
- IV – sabor pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado;
- V – odor pouco pronunciado, lembrando manteiga; e
- VI – crosta fina, sem trinca.

Art. 481 – Queijo Minas Frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência branda e macia;
- II – textura com ou sem olhaduras mecânicas;
- III – cor esbranquiçada;
- IV – sabor suave ou levemente ácido;
- V – odor suave e característico; e
- VI – crosta fina ou ausente.

Art. 482 – O Queijo Minas Padrão é o queijo de massa crua ou semi-cozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada pelo período mínimo de 20 (vinte) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura, tendendo à macia, de untura manteigosa;

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494

www.coresvale.ce.gov.br - Instagram: @consorciocoresvale

- II – textura com olhaduras mecânicas e pequenas, pouco numerosas;
- III – cor branca-creme e homogênea;
- IV – sabor próprio, ácido, agradável e não picante;
- V – odor suave e característico; e
- VI – crosta fina e amarelada.

Art. 483 – Ricota Fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- II – consistência mole, não pastosa e friável;
- III – textura grumosa;
- IV – cor branca ou branca-creme; e
- V – odor e sabor próprios.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 484 – Ricota Defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – crosta rugosa, de cor acastanhada, com aspecto característico;
- II – consistência dura;
- III – textura fechada ou com poucos olhos mecânicos;
- IV – cor creme pardo, homogênea; e
- V – odor e sabor próprios, meio picantes.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Esse produto excetua-se da obrigatoriedade de atendimento da relação proteínas do soro/caseína.

Art. 485 – Queijo Tipo Mussarela é o queijo que se obtém pela coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa acidificada, filada, não prensada, salgada e estabilizada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura a semimole;
- II – textura fibrosa, elástica e fechada;
- III – cor branca a amarelada, uniforme;
- IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V – odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI – crosta ausente.

Parágrafo único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 486 – Queijo Tipo Parmesão é o queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa cozida, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 6 (seis) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência dura;
- II – textura compacta, consistente, superfície de fratura granulosa e sem olhaduras;
- III – cor ligeiramente amarelada;
- IV – sabor salgado, ligeiramente picante;
- V – odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido; e
- VI – crosta firme, lisa e não pegajosa.

Art. 487 – Queijo Petit Suisse é o queijo de muito alta umidade, a ser consumido fresco, obtido por coagulação do leite com coalho ou enzimas específicas ou bactérias específicas, adicionado ou não de outras substâncias alimentícias,

devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência pastosa, branda ou mole;
- II – cor branca ou de acordo com as substâncias adicionadas; e
- III – sabor e odor próprios ou de acordo com as substâncias adicionadas.

Art. 488 – Queijo Prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, dessorada, prensada, salgada e maturada pelo período mínimo de 25 (vinte e cinco) dias, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura e elástica;
- II – textura compacta, lisa, fechada ou com algumas olhaduras pequenas, bem distribuídas;
- III – cor amarelada ou amarelo-palha;
- IV – sabor próprio, suave e não picante;
- V – odor próprio e suave; e
- VI – crosta fina, lisa, sem trincas ou ausente.

Art. 489 – Queijo tipo Provolone Fresco é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada e não prensada, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura a semimole;
- II – textura fibrosa, elástica e fechada;
- III – cor branca a amarelada, uniforme;
- IV – sabor lácteo, pouco desenvolvido;
- V – odor lácteo, pouco perceptível; e
- VI – crosta ausente.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este tipo pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “Butirro”.

§3º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 490 – Queijo tipo Provolone Curado é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada e maturada pelo período mínimo de 2 (dois) meses, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura a dura, não elástica e untada;
- II – textura fechada ou apresentando poucas olhaduras pequenas;
- III – cor branco-creme e homogênea;
- IV – sabor próprio, forte e picante;
- V – odor próprio e acentuado; e
- VI – crosta firme, lisa, resistente, destacável, de cor amarelo-parda.

§1º – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

§2º – Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

Art. 491 – Queijo tipo Caccio-cavalo, Fresco ou Curado é o queijo idêntico ao tipo Provolone (Fresco ou Curado, conforme o caso) com formato ovalado ou piriforme.

Art. 492 – Queijo Industrial Regional do Norte ou Queijo Tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada pelo período mínimo de 5 (cinco) dias e submetida à secagem pelo período mínimo de 10 (dez) dias, destinado exclusivamente para processamento industrial, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semidura a dura;

- II – textura fechada, quebradiça e granulosa;
- III – cor branco-amarelada;
- IV – sabor ligeiramente picante;
- V – odor característico; e
- VI – crosta irregular.

Art. 493 – Queijo Azul é o queijo obtido da coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, mediante processo de fabricação que utiliza fungos específicos (*Penicillium roqueforti*), complementado ou não pela ação de fungos ou leveduras subsidiários ou ambos, encarregados de conferir ao produto características típicas durante os processos de elaboração e maturação pelo período mínimo de 35 (trinta e cinco) dias.

Art. 494 – Queijo tipo Roquefort é o queijo obtido do leite de ovelha cru ou pasteurizado, de massa crua, não prensada, maturado pelo período mínimo de 3 (três) meses e apresentando as formações características verde-azuladas bem distribuídas, devidas ao *Penicillium roqueforti*.

Art. 495 – Queijo tipo Gorgonzola é o queijo de fabricação idêntica ao do tipo Roquefort, diferenciando-se deste apenas por ser fabricado exclusivamente com leite de vaca.

Art. 496 – Queijo Ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa ou média umidade.

Art. 497 – Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em normas específicas, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Art. 498 – Os tipos de queijos não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

Art. 499 – Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído adicionados ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctea mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outras substâncias alimentícias.
Parágrafo único – Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade.

Art. 500 – Iogurte é o leite fermentado pela ação de cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* ssp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, que podem ser associados de forma complementar a outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 501 – Leite Fermentado ou Cultivado é o leite fermentado pela ação de um ou vários dos seguintes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp, *Streptococcus salivarius* ssp *thermophilus* ou outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final.

Art. 502 – Coalhada é o leite fermentado pela ação de cultivos individuais ou mistos de bactérias mesofílicas produtoras de ácido láctico.

Art. 503 – Leite Acidófilo ou Acidofilado é o leite fermentado exclusivamente pela ação de cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

Art. 504 – Kefir é o leite fermentado pela ação de cultivos ácido-lácticos elaborados com grãos de Kefir, *Lactobacillus kefir*, espécies dos gêneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* e *Acetobacter* com produção de ácido láctico, etanol e dióxido de carbono.



Parágrafo único – Os grãos de Kefir são constituídos por leveduras fermentadoras de lactose (*Kluyveromyces marxianus*) e leveduras não fermentadoras de lactose (*Saccharomyces omnisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp* e *Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus*.

Art. 505 – Kumys é o leite fermentado pela ação de cultivos de *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* e *Kluyveromyces marxianus*.

Art. 506 – Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§1º – Consideram-se produtos lácteos concentrados, o leite concentrado, o evaporado e o condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º – Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

Art. 507 – Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender as condições previstas no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 508 – Leite Concentrado é o produto resultante da desidratação parcial do leite fluido ou obtido mediante outro processo tecnológico aprovado pelo CONSIM, de uso exclusivamente industrial.

Art. 509 – Leite Evaporado ou Leite Condensado sem Açúcar é o produto resultante da desidratação parcial do leite ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CONSIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 510 – Leite Condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CONSIM, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 511 – Leite em Pó é o produto obtido por desidratação do leite, mediante processo tecnológico específico.

Art. 512 – O leite em pó deve atender às seguintes especificações:

- I – ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências do presente Regulamento e normas complementares;
- II – apresentar composição de forma que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;
- III – não revelar presença de conservadores nem de antioxidantes; e
- IV – ser envasado em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmem uma proteção apropriada contra a contaminação.

Parágrafo único – Quando necessário, pode ser realizado o tratamento do leite em pó por injeção de gás inerte, aprovado pelo CONSIM.

Art. 513 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação para o leite em pó:

- I – integral, o que apresentar no mínimo 26% (vinte e seis por cento);
- II – parcialmente desnatado, o que apresentar entre 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) e 25,9% (vinte e cinco e nove décimos por cento); ou
- III – desnatado, o que apresentar menos que 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento).

Parágrafo único – De acordo com o tratamento térmico empregado, o leite em pó desnatado pode ser classificado como de baixo, médio ou alto tratamento, conforme o teor de nitrogênio de proteína do soro não desnaturada.

Art. 514 – Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Art. 515 – Leite Aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes,

de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 516 – Leite modificado, fluido ou em pó, é o produto lácteo resultante da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes, excetuando-se a gordura láctea.

Art. 517 – Doce de Leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por concentração, pela ação do calor, do leite ou leite reconstituído adicionado de sacarose, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

Art. 518 – Requeijão Industrial é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite pasteurizado, opcionalmente adicionado de creme de leite, manteiga, gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

I – consistência untável ou fatiável;

II – textura cremosa, fina, lisa ou compacta;

III – formato variável;

IV – cor e odor característicos; e

V – sabor a creme levemente ácido, opcionalmente salgado para o requeijão ou requeijão cremoso, levemente ácido, salgado a ranço para o requeijão de manteiga.

Parágrafo único – O produto pode ser adicionado de condimentos, especiarias e outros ingredientes.

Art. 519 – Bebida Láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou leite reconstituído ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 1,0 a 1,7% (um a um inteiro e sete décimos por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 520 – Composto Lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó resultante da mistura de leite ou derivados de leite, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Parágrafo único – O percentual mínimo de proteína de origem láctea no produto final deve variar de 9,0 a 13% (nove a treze por cento), de acordo com as particularidades estabelecidas em normas específicas.

Art. 521 – Queijo em Pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 522 – Queijo Processado ou Fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão por meio de calor e agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, sólidos de origem láctea, especiarias, condimentos ou outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 523 – Massa para Elaborar Queijo Mussarela ou Massa para Elaborar Requeijão são os produtos lácteos intermediários destinados à elaboração de queijo mussarela ou requeijão, respectivamente, exclusivos para processamento industrial.

I – a massa para elaborar queijo mussarela deve ser obtida por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho ou enzimas coagulantes apropriadas ou ambos, complementadas ou não por ação de bactérias lácticas específicas;

II – a massa para elaborar requeijão constitui-se de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática do leite ou ambas.

Art. 524 – Soro de Leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação

de queijos, caseína e produtos similares.

Parágrafo único – O soro de leite deve conter no mínimo 0,7% (sete décimos por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 525 – Soro de Leite Concentrado é o produto lácteo resultante da desidratação parcial do soro fluido ou obtido por outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CONSIM.

Art. 526 – Soro de Leite em Pó é o produto lácteo obtido por desidratação do soro de leite mediante processo tecnológico específico.

§1º – O soro de leite em pó deve conter no mínimo 10% (dez por cento) de proteína de origem láctea.

Art. 527 – Gordura anidra de leite ou Butteroil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme de leite ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 528 – Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 529 – Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 530 – Leitelho é o produto lácteo resultante da batedura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 531 – Caseína Alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 532 – Caseinato Alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 533 – Caseína Industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 534 – Produtos Lácteos Proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das soroproteínas por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CONSIM.

Art. 535 – Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º – O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§2º – O rótulo da farinha láctea deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão CONTÉM...% DE LEITE.

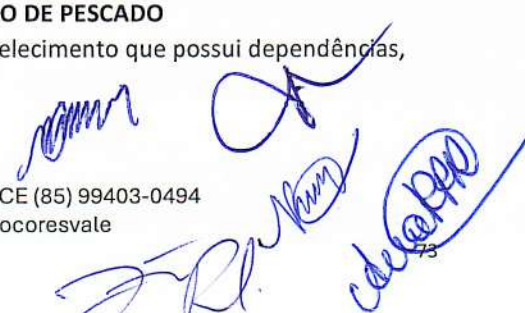
Art. 536 – Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo CONSIM.

Art. 537 – Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, produto lácteo composto ou mistura, de acordo com o disposto no presente Regulamento.

TÍTULO XV

ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO

Art. 538 – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências,



instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 539 – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 540 – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

I – esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao CONSIM.

Art. 541 – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I – origem das matérias-primas;

II – análises sensoriais;

III – indicadores de frescor;

IV – histamina, nas espécies formadoras;

V – outras análises físico-químicas ou microbiológicas;

VI – aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

VII – biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;

VIII – parasitos;

IX – espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae; e

X – espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

Art. 542 – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

I – produtos frescos;

II – produtos resfriados;

III – produtos congelados;

IV – produtos descongelados;

V – Carne Mecanicamente Separada de pescado;

VI – Surimi;

VII – produtos a base de surimi;

VIII – produtos de pescado empanados;

IX – produtos de pescado em conserva;

X – produtos de pescado em semiconserva;

XI – patê ou pasta de pescado;

XII – caldo de pescado;

XIII – produtos de pescado embutidos;

XIV – produtos de pescado secos e curados;

XV – produtos de pescado liofilizados;

XVI – concentrado proteico de pescado;

XVII – extrato de pescado;

XVIII – gelatina de pescado; e

XIX – geleia de pescado.

Parágrafo único – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo CONSIM.

Art. 543 – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente

em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.

Art. 544 – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

Art. 545 – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§1º – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§3º – É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

Art. 546 – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente.

Parágrafo único – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado.

I – o rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão NÃO RECONGELAR.

Art. 547 – Carne Mecanicamente Separada de Pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

§1º – A carne mecanicamente separada de pescado pode ser lavada e posteriormente drenada, adicionada ou não de aditivos.

§2º – O produto é designado Carne Mecanicamente Separada seguido do nome da espécie ou das espécies de pescado que o constitua.

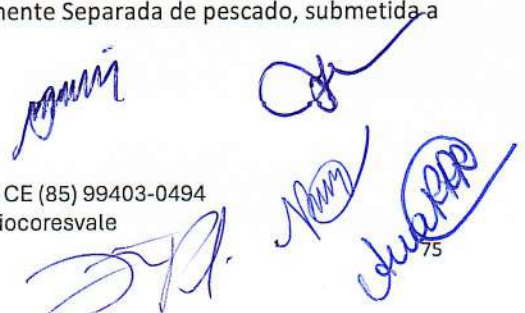
I – pode ser obtido de peixes de pequeno porte provenientes da fauna acompanhante e outros não classificados para cortes nobres, que apresentem boa qualidade, resíduos de filetagem, carcaças, espinhaços ou partes destes, desde que sejam considerados os riscos de sua utilização.

II – pode ser obtido por diferentes equipamentos e o produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo.

§3º – Não é permitida a utilização de Carne Mecanicamente Separada de pescado em produtos não submetidos a tratamento térmico.

§4º – Os produtos que contenham Carne Mecanicamente Separada de pescado devem atender as normas específicas.

Art. 548 – Surimi é o produto congelado obtido a partir da Carne Mecanicamente Separada de pescado, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.





Art. 549 – Produtos a base de surimi são aqueles produtos congelados elaborados com Surimi, adicionados de ingredientes e aditivos.

Art. 550 – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

Art. 551 – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

Art. 552 – As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;

II – Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;

III – Conserva em Escabeche;

IV – Conserva em Vinho Branco; e

V – Conserva em Molho.

§1º – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§2º – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos I – o azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;

II – permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do SIM; e

III – a designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§3º – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§4º – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§5º – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

I – na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§6º – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

Art. 553 – Produto de pescado em semi-conserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 554 – As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Pescado Anchovado; e

II – Pescado em Escabeche.

§1º – A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microrganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

§2º – A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

Art. 555 – Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e

aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

Parágrafo único – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.

Art. 556 – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 557 – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

Art. 558 – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivo.

Parágrafo único – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 559 – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Salgado;

II – Pescado Salgado-Seco;

III – Pescado Prensado; e

IV – Pescado Defumado.

§1º – O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

I – O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.

§2º – O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.

§3º – O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.

§4º – O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

Art. 560 – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e

II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§1º – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§2º – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

a) o processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

Art. 561 – Concentrado proteico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

Art. 562 – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

Art. 563 – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

Art. 564 – Geleia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

Art. 565 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

I – deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;

II – alterações em suas características sensoriais;

III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;

IV – tratamento tecnológico inadequado;

V – cistos, larvas e parasitos;

VI – corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e

VII – apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do CONSIM.

Parágrafo único – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo CONSIM.

Art. 566 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

I – a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;

II – partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;

III – sinais de deterioração;

IV – coloração ou manchas impróprias;

V – perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;

VI – odor e sabor estranhos;

VII – resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e

VIII – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

Parágrafo único – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 567 – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

I – elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;

II – contenham substâncias estranhas à sua composição;

III – apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;

IV – houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

V – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

VI – utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou

VII – utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

Art. 568 – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 569 – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.

Parágrafo único – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

Art. 570 – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§1º – A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente do órgão municipal de agricultura e pesca.

§2º – A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

Art. 571 – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

Art. 572 – Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 573 – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 574 – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 575 – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m2 de mesa.

§1º – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 576 – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 577 – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

Parágrafo único – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 578 – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Parágrafo único – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

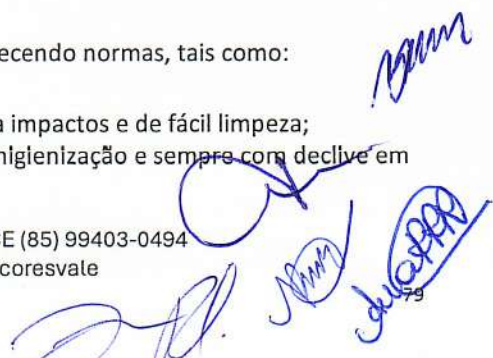
Art. 579 – Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Parágrafo único – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 580 – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 581 – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

- a) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
- b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
- c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em



direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

Art. 582 – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

Art. 583 – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ e -2°C .

Art. 584 – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 à -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1º– Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º– Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§3º– Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;

b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 585 – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§1º– Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º– Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§3º– Será admitida a estocagem em freezers.

Art. 586 – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§1º– Esta sala possuirá as seguintes características:

a) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).

b). Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;

d) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

e) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§2º– Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

Art. 587 – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 588 – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 589 – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 590 – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 591 – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

Art. 592 – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 593 – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

Art. 594 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 595 – a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

Parágrafo único – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

Art. 596 – Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Art. 597 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 598 – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

Art. 599 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

Art. 600 – A seção de despolpadeira deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

TÍTULO XVI

ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO – CONSIM CORESVALE

Art. 601- Composição do Serviço de Inspeção de Alimentos CONSIM CORESVALE:

§1º. Objetivo:

Garantir que os alimentos produzidos, manipulados, armazenados e distribuídos estejam em conformidade com as legislações sanitárias e de qualidade, prevenindo riscos à saúde do consumidor.

§2º Base Legal Principal:

- ANVISA
 - RDC nº 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação
 - RDC nº 275/2002 – POPs obrigatórios e Check-list de BPF
 - RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019 – Padrões microbiológicos
 - RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 – Rotulagem nutricional
- MAPA (quando indústria registrada no SIF ou comércio interestadual/exportação)
 - RIISPOA – Decreto nº 9.013/2017
 - Normas específicas para carnes, leite, ovos, bebidas, mel etc.

Art. 602- Estrutura do Serviço de Inspeção

§1º- Recursos Humanos:

- A- Coordenador do Serviço de Inspeção (Responsável Técnico – Nutricionista, Médico Veterinário, Engenheiro de Alimentos, conforme área)
- B- Equipe de Inspeção (auxiliares de fiscalização, técnicos em alimentos ou auxiliares de saneamento)
- C- Apoio administrativo

§2º- A composição do quadro de pessoal no Serviço de Inspeção Consorciado CONSIM CORESVALE ocorrerá via cessão de servidores já concursados em um dos municípios participantes e posteriormente por servidores concursados diretamente pelo consórcio.

§3º- A equipe do serviço de inspeção será composta por profissionais qualificados, com formação específica e atribuições claras, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Cargo/Função	Qualificação Necessária	Responsabilidades
Responsável Técnico (RT)	Médico Veterinário / Engenheiro de Alimentos / Nutricionista (registro em conselho de classe)	Coordenar o serviço, elaborar e validar POPs e MBPF, assinar relatórios técnicos, responder a órgãos oficiais
Técnicos de Inspeção	Técnico em Alimentos / Técnico em Nutrição e Dietética / Técnico em Agroindústria	Executar inspeções de rotina, preencher check-lists, coletar amostras, registrar não conformidades
Apoio Laboratorial	Biomédico / Farmacêutico / Químico + Técnicos de Laboratório	Realizar análises microbiológicas e físico-químicas, emitir laudos para subsidiar relatórios de inspeção
Apoio Administrativo	Ensino médio ou superior em áreas administrativas	Organizar cronograma de inspeções, arquivar relatórios e laudos, apoiar notificações e prazos de correção

§4º Quadro Comparativo – Concurso Público x Terceirização:

A tabela abaixo resume quais funções dentro do Serviço de Inspeção de Alimentos CONSIM CORESVALE serão obrigatoriamente ocupadas por servidores concursados e quais podem ser terceirizadas ou contratadas externamente.

Cargo/Função	Exige Concurso Público	Pode ser Terceirizado/Contratado
Responsável Técnico (RT)	Sim (quando serviço público de inspeção)	Sim (em serviços privados/consultorias)
Fiscais/Audidores de inspeção	Sim	Não
Coordenação Administrativa do órgão/consórcio	Sim	Possível em cargos de apoio
Auxiliares de inspeção (apoio de campo)	Não	Sim
Laboratórios de análise	Não	Sim (laboratórios credenciados)
Treinamentos e capacitações	Não	Sim
Serviços de controle de pragas, higienização	Não	Sim
Apoio administrativo geral	Não obrigatório	Sim

§5º- Documentação Obrigatória

A- Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)

B- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs – 8 obrigatórios + complementares)

C- Registros de monitoramento (planilhas de controle de temperatura, higienização, pragas, resíduos, manutenção etc.)

D- Laudos laboratoriais de água e alimentos (conforme legislação)

F- Relatórios de inspeção e auditoria

Art. 603- Atividades do Serviço de Inspeção

§1º - Rotinas de Verificação

A- Inspeção higiênico-sanitária das áreas de produção, estocagem e transporte

B- Verificação de POPs e Boas Práticas

C- Controle da água (potabilidade conforme Portaria GM/MS nº 888/2021)

D- Controle integrado de pragas (registros e evidências de execução)

E- Monitoramento de temperaturas (refrigeração, congelamento, cocção e exposição)

§2º - Coleta e Análises

A- Coleta de amostras de alimentos para análises microbiológicas e físico-químicas

B- Coleta periódica de água para análise de potabilidade

C- Avaliação de manipuladores (exames, treinamentos, conduta higiênica)

§3º - Documentação e Relatórios

- Elaboração de check-list de inspeção (com base no modelo da RDC 275/2002)

- Emissão de relatórios técnicos com não conformidades e prazos para correção

- Registro das ações corretivas implementadas

A- Fluxo do processo de Inspeção:

1. Planejamento anual de inspeções (cronograma)

2. Visita técnica → preenchimento de check-list + evidências fotográficas

3. Registro em planilhas/documentos

4. Classificação da conformidade (Conforme / Parcial / Não Conforme)

5. Notificação e prazo para adequação

6. Retorno de inspeção e registro de atendimento às ações correções

7. Emissão de Relatório final consolidado

B-Produtos do Serviço:

- Relatórios de inspeção higiênico-sanitária
- Parecer técnico sobre condições de produção/manipulação
- Certificação de conformidade, quando aplicável
- Histórico de registros para auditorias internas e externas

TTÍTULO XVII
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 604 – Fica instituído o **SELO** de inspeção municipal consorciado, em conformidade com o anexo I desta resolução, bem como o certificado de registro de estabelecimentos, anexo II.

§ 1º -O selo de inspeção deverá ser impresso nos rótulos dos produtos inspecionados, que garante a comercialização dos produtos em conformidade com as práticas de produção preconizadas por este regulamento.

§ 2º O registro de cada SELO, conterá inicialmente 02 casas decimais, seguida de um ponto separador e uma sequência numérica que indicará o número do registro. Os dois primeiros dígitos identificam o município consorciado definidos por ordem alfabética:

- 01.000 - Apuiarés;
- 02.000 – General Sampaio;
- 03.000 – Irauçuba;
- 04.000 – Itapajé;
- 05.000 – Pentecoste;
- 06.000 - São Luís do Curú
- 07.000 – Tejuçuoca;
- 08.000 – Umirim.

Art. 605 – Fica instituído o Conselho de Inspeção Sanitária dos municípios consorciados ao CORESVALE, com o objetivo de debater, aconselhar, sugerir e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

§1º - No Conselho de Inspeção deverão participar representantes dos órgãos municipais de Agricultura e da Saúde, do poder legislativo, dos agricultores e dos consumidores e outros de interesse público ligados ao tema.

§2º O órgão municipal de agricultura de cada município em conjunto com o consorcio deverá publicar as demais normas de instalação e de funcionamento do Conselho de Inspeção no prazo de 90 dias após a publicação deste Regulamento.

Art. 606 – O consorcio CORESVALE terá prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único – Será de responsabilidade compartilhada entre o consorcio, da secretaria de Agricultura e da secretaria da Saúde e do órgão de meio ambiente a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária de cada município integrante do CORESVALE.

Art. 607 – O CONSIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 608 – Penalidades e Multas Aplicáveis

§1º-O Serviço de Inspeção Municipal Consorciado CONSIM CORESVALE, possui competência para aplicar penalidades administrativas em caso de infrações sanitárias, conforme previsto na legislação federal (Lei nº 1.283/1950, Lei nº 7.889/1989, Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA) e normas municipais complementares.

§2º-As penalidades devem sempre respeitar o devido processo administrativo, assegurando ampla defesa e contraditório.

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494
www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

§3º-Critérios de fixação do valor da multa: A autoridade sanitária define o valor dentro da faixa conforme:

1. **Gravidade da infração** – risco à saúde pública, fraude, reincidência.
2. **Capacidade econômica do infrator** – pequeno, médio ou grande estabelecimento.
3. **Consequências do ato** – dano efetivo à saúde, impacto ambiental, prejuízo ao consumidor.
4. **Circunstâncias atenuantes ou agravantes** – colaboração na investigação, histórico de boas práticas, dolo ou má-fé.

§4º-Quadro de Penalidades:

Infração / Situação	Penalidade Aplicável	Faixa de Multa (R\$)
Infrações leves (ex.: irregularidade documental, boas práticas não graves)	Advertência	-
Reincidência de infrações leves ou descumprimento de advertência	Multa	R\$ 2.000 a R\$ 5.000
Infrações médias (ex.: armazenamento inadequado, falhas em higiene sem risco imediato grave)	Multa	R\$ 5.001 a R\$15.000
Infrações graves (ex.: uso de matérias-primas impróprias, risco direto à saúde pública)	Multa + interdição parcial/total	R\$ 15.001 a R\$ 25.000
Infrações gravíssimas (ex.: fraude, adulteração, reincidência com risco elevado à saúde)	Multa + cassação de registro + interdição definitiva	R\$25.001 a R\$ 500.000
Produtos ou matérias-primas impróprias	Apreensão e inutilização	-
Descumprimento de normas sanitárias que comprometem a produção	Suspensão temporária de atividade	-
Reincidência grave ou fraude comprovada	Cancelamento definitivo de registro	-

§ 5º- GUIA PRÁTICO DE PENALIDADES E MULTAS – CONSIM CORESVALE

Infração	Base Legal (RIIS-POA)	Penalidade	Faixa de Multa (R\$)	Exemplo Prático
Falta de registro do estabelecimento	Art. 368, I	Multa + Interdição	2.000 – 15.000	Abatedouro funcionando sem registro no CONSIM
Ausência ou irregularidade de rótulo	Art. 368, II	Multa + Apreensão	500 – 5.000	Produto sem selo do CONSIM ou sem informações obrigatórias
Descumprimento de POP ou BPF	Art. 368, III	Advertência ou Multa	500 – 2.000	Falha no controle de temperatura da câmara fria
Falta de higienização / más condições de higiene	Art. 368, IV	Multa + Interdição (se grave)	1.000 – 10.000	Presença de pragas na área de manipulação
Transporte irregular de produto	Art. 368, V	Multa + Apreensão	1.000 – 8.000	Carne transportada sem refrigeração adequada
Fraude ou adulteração intencional	Art. 368, VI	Multa + Cassação do registro	15.000 – 1.000.000	Adição de substâncias químicas para mascarar deterioração
Reincidência em infrações	Art. 369	Multa em dobro + Suspensão	Dobro da multa aplicada	Estabelecimento já multado volta a repetir infração
Obstrução da ação fiscal	Art. 370	Multa + Interdição	5.000 – 50.000	Impedir entrada do fiscal no estabelecimento

RESOLUÇÃO Nº 2, de 20 de agosto de 2025

Rodovia CE 341 s/n – Quandú CEP 62630-000 – Apuiarés CE (85) 99403-0494
www.coresvale.ce.go.br - Instagram: @consorciocoresvale

[Handwritten signatures and initials]



Art. 609 – Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado serão fornecidos pelas verbas do orçamento do consórcio e será objeto de regulamentação específica.

Art. 610 – As normas não previstas neste regulamento, que estabelecem Padrões de Identidade e Qualidade para as matérias primas, ingredientes, aditivos e coadjuvantes tecnológicos de carnes e produtos cárneos, de pescados e derivados, de leite e derivados de ovos e derivados, de produtos das abelhas e derivados, assim como sobre o Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 611 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções, após debatido em assembleia geral do consorcio e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária.

Art.612 – Esta Resolução entra em vigor imediatamente após a publicação do sítio oficial do Consorcio Coresvale.

Apuiarés, Ce, aos 20 de agosto de 2025.

Anaracy Pinto Pinho Rufino

Presidente

Prefeita de Apuiarés

João Paulo Sales Cordeiro

Diretor

Prefeito de General Sampaio

Patrícia Maria Santos Barreto

Diretora

Prefeita de Irauçuba

Tiago Aguiar Abreu Portela Barroso

Diretor

Prefeito de São Luís do Curú

José Antunizio de Brito

Diretor

Prefeito de Tejuçuoca

ANEXO I – SELO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO



SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO

MUNICIPIOS	CODIGO DO REGISTRO CONSIM
APUIARES	01.0000
GENERAL SAMPAIO	02.0000
IRAUÇUBA	03.0000
ITAPAJÉ	04.0000
PENTECOSTE	05.0000
SÃO LUIS DO CURU	06.0000
TEJUÇUOCA	07.0000
UMIRIM	08.0000



ANEXO II – CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certificado de Registro de Estabelecimento

Número do Registro no CONSIM CORESVALE: _____

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

CNPJ /CPF _____

Inscrição Estadual: _____

Endereço Completo: _____

Município/UF: _____

✦ Atividade(s) autorizada(s):

✦ Produtos registrados:

Este certificado atesta que o estabelecimento acima identificado se encontra **regularmente registrado** junto ao **Serviço de Inspeção Municipal Consorciado CONSIM CORESVALE**, estando autorizado a realizar as atividades de processamento e/ou comercialização de produtos de origem animal, em conformidade com a legislação vigente.

Apuiarés, ____ de _____ de 20 ____.

COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
COMSIM CORESVALE



CONSÓRCIO DE MANEJO DE
RESÍDUOS SÓLIDOS DO
VALE DO CURÚ



CERTIFICADO DE INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

A coordenação do serviço de inspeção municipal consorciada, CONSIM CORESVALE, no uso de suas atribuições legais concede este Certificado de inspeção de alimentos para o estabelecimento, nos termos abaixo discriminados:

EXERCÍCIO 2025

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Registro CONSIM CORESVALE: 00-0000/2025

Processo: 2025/000000

Nome: _____

Tipo de estabelecimento: _____

Endereço: _____

CNPJ: _____

Emissão: ____/____/____

Validade: ____/____/____

ATIVIDADE AUTORIZADA

Este certificado poderá ser cancelado a qualquer momento pela autoridade competente, quando constatados riscos sanitários iminentes, desconformidades legais e ou infrações graves.

ESTE DOCUMENTO DEVE SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL, EXPOSTO AO PÚBLICO



ANEXO III - MODELO REQUERIMENTO DE REGISTRO

REQUERIMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Ao Serviço de Inspeção Municipal Consorciado de Produtos de Origem Animal – **CONSSIM CORESVALE**

O(A) abaixo assinado(a), na qualidade de responsável legal, vem, respeitosamente, requerer o REGISTRO do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção, nos termos da legislação vigente.

Dados do Estabelecimento

1. Razão Social: _____
2. Nome Fantasia: _____
3. CNPJ: (se Pessoa Jurídica) _____
4. CPF: (se Pessoa Física): _____
5. Inscrição Estadual: _____
6. Endereço Completo: _____
7. Município/UF: _____
8. Telefone: _____
9. E-mail: _____
10. Responsável Técnico (Nome/Registro Profissional): _____
11. Tipo de Estabelecimento: _____
12. Atividade(s) a ser(em) desenvolvida(s): _____
13. Produtos a serem registrados: _____

Nestes termos, pede deferimento.

Município, ____ de _____ de 20____.

Nome/assinatura do Responsável Legal

CPF: _____



ANEXO IV – MODELO AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

Nº _____/_____

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/CE, eu,, do Serviço de Inspeção CONSIM CORESVALE, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do o(s) produto(s) abaixo relacionado(s), com base na Lei nº/....., e no Decreto no/..... e na RESOLUÇÃO 02/2025 CORESVALE.

Estabelecimento: _____

Tipo de Estabelecimento: _____

Produto: _____

Quantidade: _____ Peso _____

Lote: _____ Validade: _____

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção CONSIM CORESVALE, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Motivo da Apreensão:

Destino: () Inutilização () Análise Laboratorial () Devolução () Doação

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante Autuado

Autuante Autuado

Testemunhas:

RG: _____

CPF: _____

RG: _____

CPF: _____



ANEXO V- MODELO DE AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº _____/_____

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/CE foi constatada pela fiscalização do CONSIM CORESVALE, presentes as testemunhas abaixo assinadas, no estabelecimento....., a seguinte infração..... do(s) Artigo(s) da RESOLUÇÃO Nº 02 CORESVALE e legislação e Art.....lei municipal, no/....., como descrito abaixo:

.....
.....
.....

Diante do exposto, lavra-se o presente AUTO DE INFRAÇÃO, ficando o autuado ciente de que poderá apresentar defesa no prazo legal de até 10 (dez) dias, contados a partir da ciência deste.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Fiscal do CONSIM CORESVALE: _____

Em de de

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____

CPF: _____

RG: _____

CPF: _____



ANEXO VI – MODELO DE PENALIDADE

AUTO DE MULTA

Nº ____/____

REFERENTE AO AUTO DE INFRAÇÃO Nº ____/____

Estabelecimento: _____

Endereço: _____

Responsável: _____

CNPJ/CPF: _____

No dia ____/____/____, às ____ horas, o fiscal do CONSIM CORESVALE lavrou o auto de infração supra mencionado, com fundamento no Decreto 9.013/17 (RIISPOA) e legislação municipal e a resolução 02/25 do CORESVALE, resultando no presente Auto de Multa, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em máximo dentro de 72 horas, ou interpor recurso de defesa dentro do mesmo período, prazo iniciado a partir da ciência desta penalidade.

Penalidade Aplicada: _____

Fundamentação Legal _____

Valor da Multa: R\$ _____

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO
CONSIM CORESVALE

CIENTE:

Nome/assinatura do Responsável _____

CPF: _____



ANEXO VII – MODELO DE TERMO DE ADVERTENCIA

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Nº ____/____

Considerando a fiscalização realizada em ____/____/20____ no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____ localizado em _____, foi verificada a seguinte não conformidade:

Com fundamento na legislação atual, aplica-se a presente ADVERTÊNCIA, ficando o responsável ciente de que deverá corrigir a irregularidade no prazo de ____ dias, sob pena de aplicação de penalidades mais severas. Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Local e Data: _____

Fiscal do CONSIM CORESVALE: _____

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO
CONSIM CORESVALE

Ciente em:/...../.....

Nome/Assinatura do responsável pela empresa
CPF _____



ANEXO VIII– MODELO DE TERMO DE DOAÇÃO

TERMO DE DOAÇÃO

Nº _____/_____/_____

No(s) dia(s) do mês de do ano de, a empresa

estabelecida à, no município de/....., foi procedida pelo Serviço de inspeção CONSIM COREWSVALE, em conformidade com a legislação atual, teve produtos apreendidos de acordo com o AUTO DE APREENSÃO Nº....., de/...../....., que serão doados à entidade

....., do município de/.....,

Produto:

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO
CONSIM CORESVALE

Ciente em:/...../.....

Nome/Assinatura do responsável pela empresa
CPF _____



ANEXO IX- MODELO DE TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

Nº _____/_____

A empresa, estabelecida à, no município de/....., ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s), num total de, objeto do termo de apreensão nº _____/_____apreendidos pelo Serviço de Inspeção CONSIM CORESVALE com embasamento legal em
O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção CONSIM CORESVALE, que lhe dará a destino conveniente.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO
CONSIM CORESVALE

Ciente em:/...../.....

Nome/Assinatura do responsável pela empresa
CPF _____



MODELO X - TERMO DE INTERDIÇÃO DE ESTABELECIMENTO

TERMO DE INTERDIÇÃO

Nº ____/____

Estabelecimento: _____

Endereço: _____

Após inspeção realizada em ____/____/____, constatou-se situação que compromete a segurança dos produtos de origem animal/vegetal, motivo pelo qual se determina a interdição:

Área/Setor interditado: _____

Motivo: _____

Medidas corretivas exigidas:

Prazo para cumprimento: ____ dias.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO
CONSIM CORESVALE

Ciente em:/...../.....

Nome/Assinatura do responsável pela empresa
CPF _____



ANEXO XI- MODELO DE CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA

CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA

Registro no CONSIM CORESVALE nº _____ Ano: _____

Razão social: _____

Endereço: _____

Tipo de Estabelecimento/Atividade _____

Município: _____

Nº PROCESSO	DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO	DATA DO AUTO DE MULTA	RETORNO DO AUTO DE MULTA	VALOR DA MULTA R\$	DÍVIDA ATIVA	RETORNO DÍVIDA ATIVA	ARQUIVAMENTO

ANEXO XII – MODELO DE ACOMPANHAMENTO DOS POP'S

ACOMPANHAMENTO DOS POP'S

Empresa: _____

Responsável: _____

Data: ____/____/____

Nº POP	Descrição do POP	Frequên- cia de Verifica- ção	Data da Verifi- cação	Situação (Conforme / Não Con- forme)	Observações	Responsável pela Ação Corretiva
1	Higienização de instala- ções, equipamentos, mó- veis e utensílios					
2	Controle da potabilidade da água					
3	Higiene e saúde dos ma- nipuladores					
4	Manejo dos resí- duos/Destinação correta de restos de Abate					
5	Manutenção preventiva e calibração de equipamen- tos					
6	Controle integrado de ve- tores e pragas urbanas					
7	Seleção das matérias-pri- mas, ingredientes e em- balagens					
8	Programa de recolhi- mento de alimentos (re- call)					



ANEXO XIV

ANEXO XIII - MODELO DE CHECK-LIST DE INSPEÇÃO

CHECK-LIST DE INSPEÇÃO

Empresa: _____

Tipo de estabelecimento: _____

Responsável: _____

Data: ____/____/____

- ☐ Estrutura física (paredes, pisos, tetos, iluminação, ventilação)
- ☐ Higienização de instalações, móveis e utensílios
- ☐ Controle da potabilidade da água
- ☐ Higiene e saúde dos manipuladores
- ☐ Controle integrado de pragas urbanas
- ☐ Armazenamento de matérias-primas e insumos
- ☐ Transporte e distribuição de alimentos
- ☐ Controle de temperaturas (refrigeração, congelamento, cocção, exposição)
- ☐ Documentação e registros obrigatórios
- ☐ Gestão de resíduos e descarte adequado



ANEXO XIV - MODELOS DE REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADES

REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADES

Modelo Ficha de Registro de Não Conformidades

Empresa: _____

Tipo de estabelecimento: _____

Responsável: _____

Data: ____/____/____

Data	Não conformidade identificada	Responsável pela correção	Prazo para correção

ANEXO XV – MODELO DE RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nº ____/____

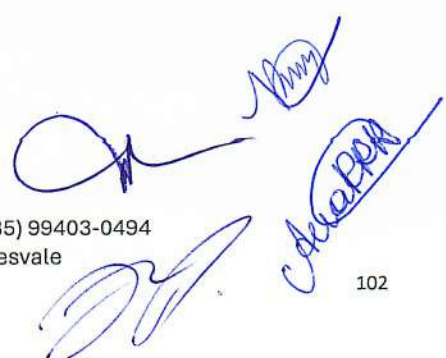
Empresa: _____

Tipo de Estabelecimento: _____

Responsável: _____

Data: ____/____/____

Data	Área/Setor inspecionado	Conformidades	Não conformidades	Ações corretivas



LEIS MUNICIPAIS

CRIAÇÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO

SIM MUNICIPAL

Three handwritten signatures in blue ink are located in the bottom right corner of the page. The top signature is a simple, stylized line. The middle signature is more complex, with several loops. The bottom signature is also complex, with many loops and a long trailing line.

LEI Nº. 524/2022.

DE 22 DE NOVEMBRO DE 2022.

**DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE
APUIARÉS, E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

A PREFEITA MUNICIPAL DE APUIARÉS – Estado do Ceará, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, faz saber que a Câmara Municipal de Apuiarés aprova e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei Municipal:

Art. 1º. Esta Lei fixa as normas de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Apuiarés, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização. Cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com fundamento no art. 23, inciso II, combinado com o art. 24, incisos V, VIII e XII da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. - É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 2º - São sujeitos à inspeção/reinspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) os produtos de abelhas e seus respectivos derivados.

Art. 3º - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos na legislação para abate ou industrialização;
- nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

- nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- nos estabelecimentos que receba manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;
- nos postos de fronteira intermunicipais (por delegação expressa do MAPA)

Art. 4º É expressamente proibida, em todo o território do município, para os fins desta lei, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal.

Art. 5º - A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade do Médico Veterinário e equipe de profissionais que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 6º - Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial, em caráter permanente, a fim de acompanhar a inspeção ante-mortem, pós-mortem e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em regulamento específico e enquanto isso não está estabelecido será utilizada como parâmetro para inspeção /fiscalização a legislação federal específica e pertinente.

Art. 7º - Nas unidades de industrialização, beneficiamento, manipulação e armazenagem de produtos de origem animal, a inspeção/fiscalização se dará em **caráter periódico**, devendo, estes atender os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal até que se discipline o assunto em norma complementar estadual.

Parágrafo Único - Tanto as frequências, procedimentos, modelos de relatórios e demais atos regulamentares atinentes à prática da inspeção/fiscalização dos produtos de origem animal nos estabelecimentos citados no caput serão regulamentados em até 180 dias a partir da vigência da presente lei.

Art. 8º - Os estabelecimentos enumerados na forma dos arts. 3º desta lei, devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em decreto que regulamentara a presente Lei e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos.

§ 1º Os programas de autocontrole deverão fundamentar-se nas Boas Práticas de fabricação, nas Boas Práticas de higiene e no APPCC, ou outra ferramenta de qualidade equivalente reconhecida, não limitando-se aos elementos de controle aqui resumidos.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal deve estabelecer em normas específicas, os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

§ 3º Os programas de autocontrole, seu desenvolvimento e implementação, serão objeto de normas técnicas complementares, segundo o tipo de estabelecimento e o risco estimado.

Art. 9º - Os estabelecimentos enumerados na forma dos arts. 3º desta lei devem também dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

Art. 10. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Lei e com as normas específicas.

Art. 11. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme dispõe o artigo 4º, da Lei Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989.

Art. 12. Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser baixados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial nos estabelecimentos.

Art.13. O poder executivo Municipal irá publicar, dentro do prazo máximo de cento e oitenta (180) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos nessa Lei.

§ 1º A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- e) a inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;

j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;

k) as análises de laboratórios;

l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;

m) Quaisquer outras instruções que se tornarem necessárias para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária. Programa de enfrentamento contínuo e sistemático a clandestinidade a fraude econômica e educação sanitária específica;

§ 2º Fica o órgão de inspeção sanitária municipal autorizado a analisar solicitações de produtos ditos não regulamentados, regionais e atendidas as condições estabelecidas no regulamento desta Lei e decreto regulamentador, e demais Leis Federais, estaduais específicas registrar essas fórmulas e permitir sua elaboração;

§ 3º - A regulamentação de que trata o presente artigo será submetida à consulta pública pelo prazo máximo de 60 (sessenta) dias, podendo, neste período, ser apresentadas sugestões e alterações ao texto proposto.

§ 4º Enquanto não for baixada a regulamentação estabelecida neste artigo, conforme dispõe o artigo 10º. da Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950 e Art. 3º do Decreto 9013 de 29 de março de 2017, serão utilizados os parâmetros definidos no Decreto 9013 de 29 de março de 2017 e alterações.

Art. 14. Os requisitos técnicos relativos à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal." Exigidos pelo Serviço Municipal de Inspeção são aqueles definidos na "IN Nº.05 de 14 de fevereiro de 2017 MAPA, alterada pela Instrução Normativa nº.9 de 8 de janeiro de 2018.

Art. 15. Para registro e inspeção sanitária de estabelecimentos alcançados pela Lei nº 13.680, de 2018 por elaborarem "produtos alimentícios produzidos de forma artesanal", com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, serão consideradas as condições e procedimentos definidas naquele dispositivo legal bem como no decreto ou norma complementar que a regulamente.

Art. 16. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multa, no valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais) a R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais), nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante;

III - apreensão da matéria-prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

IV - condenação e inutilização da matéria-prima ou do produto, do subproduto ou do derivado de produto de origem animal, quando não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;

V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação de fraude ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto, ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - O não recolhimento da multa implicará inscrição do débito na dívida ativa, sujeitando o infrator à cobrança judicial, nos termos da legislação pertinente.

§ 2º - Na aplicação das multas levar-se-á em conta a ocorrência de circunstância agravante, na forma estabelecida em regulamento.

§ 3º - A interdição e a suspensão poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º - Se a interdição ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

§ 5º - Ocorrendo a apreensão mencionada no inciso III do caput deste artigo, o proprietário ou responsável pelos produtos será o fiel depositário do produto, cabendo-lhe a obrigação de zelar pela conservação adequada do material apreendido.

Art. 17. As despesas decorrentes da apreensão, da interdição e da inutilização de produtos e subprodutos agropecuários ou agroindustriais serão custeadas pelo proprietário.

Art. 18. Os produtos apreendidos nos termos do inciso III do caput deste artigo e perdidos em favor do Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome. (Incluído pela Lei nº 12.341, de 2010).

Art. 19. As infrações administrativas serão apuradas em processo administrativo próprio, assegurado o direito à ampla defesa e ao contraditório, observadas as disposições desta Lei e de seu regulamento.

Parágrafo Único - O regulamento desta Lei definirá o processo administrativo de que trata o caput deste artigo, inclusive os prazos de defesa e recurso, indicando ainda os casos que exijam ação ou omissão imediata do infrator.

Art. 20. São autoridades competentes para lavrar auto de infração os servidores designados para as atividades de inspeção/fiscalização de produtos de origem animal.

§ 1º - O auto de infração conterá os seguintes elementos:

I - o nome e a qualificação do autuado;

II - o local, data e hora da sua lavratura;

III - a descrição do fato;

IV - o dispositivo legal ou regulamentar infringido;

V - o prazo de defesa;

VI - a assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção/
fiscalização;

VII - a assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.

§ 2º - O auto de infração não poderá conter emendas, rasuras ou omissões, sob pena de invalidade.

Art. 21 - No exercício de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal deverá notificar ao Serviço de Defesa Sanitária local, sobre as enfermidades passíveis de aplicação de medidas sanitárias.

Art. 22. As regras estabelecidas nesta Lei têm por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

§ 1º - Os produtores rurais, industriais, distribuidores, cooperativas e associações, industriais e agroindustriais, e quaisquer outros operadores do agronegócio são responsáveis pela garantia de que a inocuidade e a qualidade dos produtos de origem animal não sejam comprometidas.

Art. 23. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, alocadas na Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município de Apuiarés.

Art. 24. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo Único - Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as escalas de produção regulamentado por Decreto.

Art. 25 - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo Único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados. Os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 26 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 27 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 28 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 29 - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Art. 30 - A Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente do Município de Apuiarés poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estados e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo Único - Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 31 - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante das Secretarias municipais de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente e de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 32 - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo Único - Será de responsabilidade da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente e da Secretaria de Saúde, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 33. Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a ajustar, anualmente, os valores das multas, previstos no inciso II, do Art. 16 desta Lei, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 34. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de Decreto expedido pelo Chefe do Poder Executivo, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 35. Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário

**PAÇO DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL DE APUIARÉS ESTADO DO
CEARÁ, 22 DE NOVEMBRO DE 2022.**


ÍRIS MARIA CRUZ DE LIMA
Prefeita Municipal de Apuiarés-CE



GENERAL SAMPAIO
Governo Municipal
Gabinete do Prefeito

Lei Nº 745/2017, DE 20 DE JUNHO DE 2017

“DISPÕES SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E OS PROCEDIMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTO QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS, NO MUNICÍPIO DE GENERAL SAMPAIO – CE “

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu, Francisco Cordeiro Moreira, Prefeito Municipal de General Sampaio – CE, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art.1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de General Sampaio, para a industrialização, o beneficiamento, comercialização de produtos de origem e vegetal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamento o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art.2º- A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§ 2º Entende- se por espécies de animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestre e exótico criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 3º Entende-se por estabelecimento de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

§ 4º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

§ 5º Os estabelecimento com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente (SEDERMA), de General Sampaio – CE, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do



GENERAL SAMPAIO
Governo Municipal
Gabinete do Prefeito

desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 6º A Inspeção Sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, matérias- prima, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização:

II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias – primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria –prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 7º Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM de General Sampaio – CE, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art.3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art.4º - A Secretaria do Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente (SEDERMA) do município de General Sampaio – CE poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, estado do Ceará e a União poderá participar de consórcio de município para facilitar o desenvolvimento de atividades e para execução do Serviço de Inspeção a sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Parágrafo único. Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao Sistema Único de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUSASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art.5º - A fiscalização sanitária refere – se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal, após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde do Município de General Sampaio – CE, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecidos na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art.6º - O Serviço de Inspeção Municipal – SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiar rural de individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escala de produção

I – estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros animais) – aqueles destinado ao abate e industrializados de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05(cinco) toneladas de carne por mês;

II – estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinado ao abate e/ou industrialização de produção e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08(oito) toneladas de carnes por mês;

III – Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05(cinco) toneladas de carnes por Mês;

IV – estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção de 04 (quatro) toneladas por mês;

V – estabelecimento de ovos – destinados à recepção e acondicionamento de ovos com produção máxima de 5.000(cinco mil) dúzias/mês;

VI – Unidade de extração e beneficiamento do produto das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produto das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;

VII – estabelecimento industrial de leite e derivados; enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrializados de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização processamento e

elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000(trinta mil) litros de leite por mês;

Art.7º - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, da Vigilância Sanitária Municipal e Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados e execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos normas, portarias e outros.

Art.8º - Será criado um sistema único de informação sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente e da Vigilância Sanitária Municipal e Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município de General Sampaio – CE.

Art.9º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I – requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixados pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural e Meio Ambientes (SEDERMA), ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão do Estado ou do Município.

§ 3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art.10º - O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalação destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmo sob responsabilidade do órgão competente.

Art.11º - A embalagem produção de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.





GENERAL SAMPAIO
Governo Municipal
Gabinete do Prefeito

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art.12º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução de CONAMA nº 385/2006;

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V – apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI – planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamento e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cuja características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

Art.13º - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art.14º - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006

Art.15º Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal do Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do município de General Sampaio – CE.

Art.16º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resolução e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art.17 - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Art.18º - O poder executivo regulamentará esta lei prazo de trinta dias a contar da data de sua publicação.

Art.19 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL SAMPAIO – CE, 20 DE JUNHO DE 2017



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA**

LEI Nº 1.541, DE 12 DE ABRIL DE 2021.

“DISPÕE SOBRE A REVOGAÇÃO DAS LEIS MUNICIPAIS Nº 1101/2015 E 1410/2019, E SOBRE A NOVA CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”

A PREFEITA MUNICIPAL DE IRAUCUBA, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo Art. 64, inciso II, da Lei Orgânica do Município de Irauçuba. Faz saber que a Câmara Municipal de Irauçuba aprovou e eu, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e fiscalização sanitárias, no Município de Irauçuba, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, e cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, dando outras providências.

§ 1º As atividades de inspeção sanitária e atenção à sanidade agropecuária, dentro da jurisdição do Município, cabe ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal-SIM será prestado de acordo com esta Lei e com os princípios e regras da sanidade agropecuária. Obedecidos os parâmetros fixados na Lei Estadual n.º 11.988/92.

Art. 2º Inspeção sanitária de produtos de origem animal e vegetal é o processo sistemático de inspeção e fiscalização, acompanhamento, monitoramento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até a elaboração do produto final.

§ 1º Depois de instalada, a inspeção sanitária poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 2º A inspeção poderá ser executada de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais:

I - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA**

§ 3º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção poderá ser executada de forma periódica:

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas pelo órgão ou entidade competente para inspecionar e fiscalizar, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 4º A inspeção sanitária se dará, dentre outros:

I - Nos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas de origem animal e vegetal, naqueles que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos e bebidas para comercialização, e nos estabelecimentos fabricantes desses produtos, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e nos produtos no estabelecimento industrial.

Art. 3º Estão sujeitos à inspeção e fiscalização prevista nesta Lei:

- I- Carnes e seus derivados;
- II- Leite e seus derivados;
- III- Mel, a cera de abelha e seus derivados;
- IV- Ovos e seus derivados;
- V- Pescado e seus derivados;
- VI- Frutas, hortaliças e seus subprodutos;
- VII- Cereais e seus subprodutos;
- VIII- Bebidas;
- IX- Outros produtos de origem animal e vegetal;
- X- Os produtos alimentícios artesanais.

Art. 4º A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por servidor ou empregado público do Município, de Consórcio Público com personalidade jurídica de direito público ou oriundo de termo de cooperação e assistência com as demais instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA**

Art. 5º São princípios a serem observados nos serviços de inspeção sanitária:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural familiar de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço.

Art. 6º O Município de Irauçuba poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, Estado do Ceará e a União, bem como se consorciar e delegar a consórcio público de direito público o Serviço de Inspeção Sanitária para facilitar o desenvolvimento das atividades e a sua execução em conjunto com outros municípios.

§ 1º O produto inspecionado e certificado por órgão ou entidade responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM, desde que reconhecida a equivalência entre este e o Serviço de Inspeção Estadual-SIE, mediante convênio ou instrumento congênere entre as autoridades competentes, poderá ser comercializado em todo o território estadual.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal-SIM poderá solicitar diretamente, ou por intermédio de consórcio público, sua adesão ao SUASA.

§ 3º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal-SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 7º A fiscalização sanitária referente ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendida a armazenagem, o transporte, a distribuição e a comercialização até o consumo final, será de responsabilidade do Departamento de Vigilância Sanitária do Município, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 015/2005.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 8º O Serviço de Inspeção Municipal-SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural familiar de pequeno porte.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA**

Art. 9º Todas as ações de inspeção e fiscalização sanitárias serão executadas visando à segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção e pela Vigilância Sanitária do Município, em consonância com a legislação pertinente.

Parágrafo único. Para tanto, buscar-se-á a cooperação com as demais instâncias do SUASA, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão, e consórcios públicos.

Art. 10. A segurança alimentar e nutricional abrange a produção, o processamento e a industrialização, a comercialização, a distribuição, o consumo de alimento seguro, a utilização biológica dos alimentos - incluindo-se a água e as sementes - e sua relação holística com o desenvolvimento humano, a informação e a biodiversidade.

Parágrafo único. Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária e Segurança Alimentar com a participação de representante da Secretaria de Desenvolvimento Rural e Secretaria de Saúde, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 11. A inspeção efetuada pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM concederá ao produto inspecionado o devido registro, de acordo com as normas e critérios específicos previstos em regulamento.

§ 1º Para obter o registro no SIM o estabelecimento deverá apresentar requerimento instruído e dirigido à autoridade competente, solicitando a inspeção, e atender a toda documentação exigida pelo processo de registro estabelecido na legislação regulamentar.

§ 2º O registro deverá ser estampado no produto, através de carimbo ou rótulo, e conterá as informações pertinentes as suas características, prazo de validade e demais elementos fixados em regulamento.

Art. 12. Fica proibido o transporte, comercialização e o consumo de qualquer produto de origem animal ou vegetal sem o registro no Serviço de Inspeção Municipal-SIM ou em órgão similar estadual ou federal.

Art. 13. As instalações do estabelecimento produtor de alimentos obedecerão a preceitos normativos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, especificados pela regulamentação desta Lei.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA**

Art. 14. A matéria-prima, os animais, os vegetais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamento, portarias, instruções normativas e manuais específicos referidos na legislação pertinente.

Art. 15. A embalagem de produtos de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas legais vigentes.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 16. Sem prejuízo da responsabilidade penal, a infração à legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - Advertência escrita;
- II - Multa;
- III - Apreensão e perda das matérias-primas ou dos produtos;
- IV - Suspensão das atividades e cassação de licença sanitária;
- V - Interdição total ou parcial do estabelecimento;
- VI - Cancelamento do registro no SIM.

§ 1º O valor da multa referida no inciso II do caput será fixado pela autoridade competente para inspecionar e fiscalizar, não podendo ser inferior a um trigésimo do maior salário-mínimo mensal vigente ao tempo do fato, nem superior a 5 (cinco) vezes esse salário, sendo que:

I- Na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

II- A multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

III - O valor da multa será atualizado, quando da cobrança, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA, índice de correção monetária oficial do governo federal.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA

§ 3º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

I- 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;

II- 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênico-sanitárias exigidas.

Art. 17. As taxas de inspeção e fiscalização decorrentes da atuação institucional do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, serão regulamentadas por Decreto Municipal.

Parágrafo único. O valor das taxas será reajustado anualmente, na primeira quinzena do mês de dezembro, a critério do Poder Executivo Municipal.

Art. 18. As taxas instituídas têm como fato gerador:

I - A prática de atos em razão do exercício do poder de polícia;

II - A utilização, efetiva ou potencial, dos serviços públicos que compõem o Serviço de Inspeção Municipal-SIM, prestados ao contribuinte ou postos à sua disposição.

Art. 19. O valor da taxa deverá ser pago em postos bancários, devidamente autorizados a receber os valores dos tributos e multas pelo órgão ou entidade competente pela inspeção e fiscalização sanitária.

Parágrafo único. A autoridade competente pode, em casos ou situações excepcionais, autorizar o recebimento do valor da taxa em locais ou por estabelecimentos ou pessoas diversos daqueles compreendidos nas disposições do caput.

Art. 20. O contribuinte da obrigação tributária é a pessoa jurídica ou física beneficiária do serviço prestado, e o responsável tributário pelo pagamento a pessoa que o solicitou.

Art. 21. Competem aos agentes do Serviço de Inspeção Municipal-SIM os atos típicos de lançamento, arrecadação, controle e fiscalização das taxas, sem prejuízo do exercício da competência originária dos fiscais da Tributação Municipal para a prática dos atos de lançamento e fiscalização dos demais tributos de competência do Município.

Parágrafo único. A competência dos agentes do SIM compreende, inclusive, a aplicação de penalidades pelo inadimplemento da obrigação tributária ou pelo descumprimento desta Lei.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IRAUCUBA
GABINETE DA PREFEITA

Art. 22. Os recursos financeiros arrecadados em decorrência da cobrança de taxas, preços públicos e multas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal-SIM:

I - Devem ser aplicados exclusivamente na melhoria, modernização, expansão, realização dos serviços de inspeção e fiscalização e de outras atividades do SIM, ou na manutenção e funcionamento do abatedouro público municipal;

II - Podem ser destinados a fundos ou reservas financeiras para a aquisição de infraestrutura para o serviço.

Art. 23. As receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como das taxas remuneratórias pelos serviços prestados em decorrência desta Lei, pertencerão a Secretaria de Desenvolvimento Rural, Secretaria a qual é vinculado o Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 24. Fica autorizado o Município de Irauçuba a firmar gestão associada com consórcio público de direito público do qual venha a ser membro consorciado, para a prestação dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária e outras atividades, e exercer outras competências relativas ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de acordo com as disposições da Lei Federal nº 11.107 de 2007 e sua regulamentação vigente.

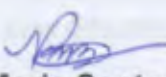
Art. 25. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal-SIM serão fornecidos pelas verbas alocadas no Orçamento do Município, os constantes de contrato de rateio firmado com consórcio público, os oriundos da cobrança de tarifas ou taxas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos ou inspecionados e de recursos das demais instâncias do SUASA.

Art. 26. O Poder Executivo poderá regulamentar esta Lei através de Decreto Municipal.

Art. 27. Ficam revogadas as Leis Municipais de nº 1101, de 15 de abril de 2015 e de nº 1410, de 05 de julho de 2019.

Art. 28. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas todas as disposições em contrário.

Palácio Verde, Irauçuba-CE, em 12 de abril de 2021.


Patrícia Maria Santos Barreto
PREFEITA MUNICIPAL



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ

CNPJ: 07.683.956/0001-84

Lei Nº 1.901 /2014.

“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Itapajé-CE.,e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAPAJÉ,

Faço saber que a Câmara Municipal de Itapajé aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Artigo 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Itapajé, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Artigo 2º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ
CNPJ: 07.683.956/0001-84

§3º – A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§4º – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Itapajé a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Artigo 4º – A Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos, do Município de Itapajé poderão estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao SUASA os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Artigo 5º – A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ

CNPJ: 07.683.956/0001-84

Sanitária da Saúde do Município de Itapajé, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei Federal nº 8.080/1990.

Parágrafo único – A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Artigo 6º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de duas (02) toneladas de carnes por mês.
- b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 05(cinco) toneladas de carnes por mês.
- c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 03(três) toneladas de carnes por mês.
- d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 02(duas) toneladas de carnes por mês.

Rua Major Joaquim Alexandre, 140, Centro
CEP: 62.600-000 – Itapajé-CE,
Fone: (85) 3346.1169



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ

CNPJ: 07.683.956/0001-84

e) Estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 2.000(duas mil) dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30(trinta) toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000(trinta mil) litros de leite por mês.

Artigo 7º - Será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação de representante da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos e da Secretaria de Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Artigo 8º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único - Será de responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos e da Secretaria de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Artigo 9º - Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos.

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único - Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ

CNPJ: 07.683.956/0001-84

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - Planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiros responsáveis ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Artigo 10º – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob-responsabilidade do órgão competente.

Artigo 11º - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor,



Estado do Ceará
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ

CNPJ: 07.683.956/0001-84

obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Artigo 12º - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Artigo 13º - A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Artigo 14º - Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 7.541/2006.

Artigo 15º - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos, constantes no Orçamento do Município Itapajé.

Artigo 16º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e portarias baixadas pela Secretaria do Desenvolvimento Rural, Agricultura Familiar e Recursos Hídricos, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Artigo 17º - Ficam revogadas as disposições em contrário a esta Lei.

Artigo 18º - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Artigo 19º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de Itapajé, 24 de Fevereiro de 2014.


Ciro Mesquita da Silva Braga
Prefeito Municipal

LEI N.º 2.260/2023, DE 07 DE AGOSTO DE 2023.

“DISPÕE SOBRE A INSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM E DOS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE ITAPAJÉ-CE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. ”

A PREFEITA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ, ESTADO DO CEARÁ, no uso de suas atribuições legais. Faço saber que a Câmara Municipal de Itapajé aprovou e eu, sanciono e publico a seguinte Lei.

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, que tem por finalidade a inspeção e a fiscalização sanitária, conforme as normas para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal a seguir dispostas.

Parágrafo Único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998, com o Decreto Federal nº 5.741/2006 e com o Decreto Federal nº 7.216/2010, e suas alterações, que regulamentam o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º A inspeção municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente e periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – Entende-se por espécie animal de abate os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos, criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, considerando o risco dos diferentes





PREFEITURA DE ITAPAJÉ

produtos e processos produtivos envolvidos, os resultados da avaliação dos controles, dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento em cada função da implantação dos programas de autocontrole.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal, para beneficiamento ou industrialização.

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matéria-prima de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimentos industrial.

§º 4 Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Itapajé a responsabilidade pelas atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e meio ambiente, sem que isso implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art. 4º. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente poderá estabelecer parcerias e cooperação técnica com municípios, com o Estado do Ceará e com a União, bem como poderá participar de consórcio de municípios, para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, podendo solicitar a adesão ao SUASA.

Paragrafo Único. Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após etapa de elaboração, compreendendo a armazenagem, a distribuição e a comercialização, até o consumo final, e será de responsabilidade do Núcleo de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a fiscalização das casas atacadistas e dos estabelecimentos varejistas, conforme Lei nº 1.283/1950 com o estabelecido na Lei nº 8080/1990 e suas alterações, incluindo ainda restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

Paragrafo Único: A inspeção e fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se suposição, paralelismo e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequenos porte.

Paragrafo Único: Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma industrial ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, leite e seus derivados, ovos e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as escalas de produção dispostas nos incisos deste artigo.

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carne por mês;

II- Estabelecimentos de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes (bovinos, bubalinos e equinos) animais – aqueles destinados ao abate e ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, como produção máxima de 15 (quinze) toneladas de carne por mês;

III- Fábrica de produtos cárneos - aquela destinada à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos, em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas por mês;



PREFEITURA DE ITAPAJÉ

IV- Estabelecimentos de abate e industrialização de pescado - estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos e crustáceos, com produção máxima de 04 (quatro) toneladas por mês;

V- Estabelecimentos de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias por mês;

VI – Unidade de extração e beneficiamento de produtos das abelhas – destinada à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por mês;

VII - Estabelecimentos industrial de leite e derivados - todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

Art. 7º Será constituído o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária, com participação de representantes da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, da Secretaria Municipal de Saúde, dos agricultores e dos consumidores, para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária, e sobre criação de regulamentos, portarias e outros atos normativos.

Art. 8º Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimento de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo Único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente a alimentação e manutenção do sistema único de informações de que trata o caput deste artigo.

Art. 9º Para obter o registro no Serviço de Inspeção Municipal, o estabelecimento deverá apresentar requerimento instruído pelos seguintes documentos:

I- Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II- Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções expedidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente;



PREFEITURA DE ITAPAJÉ

III – Licença ambiental prévia emitida pelo órgão ambiental competente ou que esteja de acordo com a resolução do CONAMA n.º 385/2006;

IV – Declaração de autoridade municipal e do órgão de saúde pública competente, no sentido de que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na Junta Comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF, do produtor, para empreendimentos individuais, sendo tais documentos dispensados quando da apresentação de documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos próprios ou da figura jurídica à qual estejam vinculados;

VI- Planta baixa ou croqui das instalações, com *layout* dos equipamentos, memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos individuais, e proteção empregada contra insetos;

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

IX - Registro do estabelecimento e termo de responsabilidade técnica emitidos pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária.

§1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA n.º 385/2006, conforme previsto no inciso III, são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, devendo, quando do início de suas atividades, apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§2º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis, a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente de Itapajé.

§3º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes, e situação do terreno.

Art. 10. No estabelecimento poderá funcionar mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, dispor dos equipamentos adequados à necessidade, sendo que, no caso de emprego da mesma linha de processamento, o início de uma atividade somente poderá ocorrer após a conclusão de outra.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir, no preparo de produtos industrializados que em sua composição principal não haja produtos de origem animal, a utilização dos equipamentos e instalações destinadas à fabricação de origem animal, mas, naqueles produtos, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 11. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo as normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo as informações previstas no caput deste artigo.

Art. 12. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 14. Serão editadas normas específicas para a venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 15. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente do Município de Itapajé, constantes no Orçamento do Município.

Art. 16. Considera-se infração administrativa sanitária toda ação ou omissão que viole as regras previstas nesta Lei ou em normas complementares, que procurem obstruir ou dificultar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização, bem como o desacato, o suborno, ou a simples tentativa, o fornecimento de informações inexatas sobre dados





PREFEITURA DE ITAPAJÉ

estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assuntos que direta ou indiretamente interessem à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§1º A infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu.

§2º Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior, ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

§3º As infrações serão apuradas através de procedimento administrativo próprio, iniciado com a lavratura de auto de infração, observados o rito, os prazos e demais previsões estabelecidas em regulamento.

§4º Para imposição e graduação da penalidade, a autoridade competente observará:

I- A gravidade do fato, tendo em vista os motivos da infração e suas consequências para a saúde pública e para o meio ambiente;

II- Os antecedentes do infrator quanto ao cumprimento da legislação de interesse ambiental;

III- A situação econômica do infrator, no caso de multa.

Art.17. Aos infratores desta Lei e de atos complementares e disposições normativas regulamentares que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

I- Advertência;

II- Multa;

III- Apreensão de produto;

IV- Inutilização de produto;

V- Interdição de produto;

VI- Suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;

VII- Interdição parcial do total do estabelecimento;



PREFEITURA DE ITAPAJÉ

VIII- Cancelamento do registro no Serviço de Inspeção Municipal;

IX- Imposição de mensagem retificadora, informativa ou educativa;

X- Suspensão de publicidade e propaganda.

Parágrafo Único. Se o infrator cometer, simultaneamente duas ou mais infrações, ser-lhe-ão aplicadas cumulativamente as sanções a elas cominadas.

Art.18. As infrações classificam-se em:

I- Leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II- Graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;


III- Gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art.19. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como na sua regulamentação, serão resolvidos através de decreto expedido pelo Poder Executivo, depois de submissão da matéria ao Conselho Municipal de Inspeção Sanitária.

Art.20. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art.21. Entra Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ/CE, AOS SETE DIAS DO MÊS DE AGOSTO DE 2023.


MARIA GORETE BARROSO MAGALHÃES CAETANO.
PREFEITA MUNICIPAL DE ITAPAJÉ.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

ESTADO DO CEARÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE SECRETARIA DE SAÚDE

LEI Nº 548/2003 DE 16 DE DEZEMBRO DE 2003.

Regula a obrigatoriedade da prévia Inspeção e Fiscalização dos produtos de Origem Animal, produzidos no município de Pentecoste destinados ao consumo.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PENTECOSTE, no uso de suas atribuições legais:

Art. 1º – Esta Lei regula a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Pentecoste e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do artigo 30, VII da Constituição Federal de 1988, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889, de 23 de outubro de 1989 e Capítulo II, Seção I, Art. 8º, Incisos XXVII, XXX alínea “a” e Art.195 da Lei Orgânica do Município.

Art. 2º – Estão previstos nesta Lei de Inspeção os seguintes produtos:

- a) Os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;
- b) O pescado e seus derivados;
- c) Aves, ovos e seus derivados;
- d) O mel a cera de abelha e seus derivados;

Art. 3º – A inspeção que trata esta Lei, faz-se-á:

- a) Nos estabelecimentos industriais especializados, com instalações adequadas para matança de animais e seu preparo ou industrialização, sob, qualquer forma, para o consumo;
- b) Nos entrepostos de recebimentos e distribuição de pescados e nas fábricas que os industrializarem;
- c) Nos entrepostos de recebimentos e distribuição de leite, nas fábricas de laticínios, nos entrepostos, postos de recebimentos, refrigeração e manipulação de leite e seus derivados;
- d) Nos entrepostos de ovos e seus derivados;
- e) Nos entrepostos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, ou acondicionam produtos de origem animal;
- f) Nas propriedades rurais e nos apiários.

Art. 4º – É da competência da Saúde, através do serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal, a inspeção nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a,b,c,d,e,f, do art. 3º que façam comércio municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art. 5º - Fica expressamente proibida em todo o município a duplicidade de Inspeção Industrial e Sanitária enumerado no art 3º.

Art. 6º - Todo e qualquer estabelecimento industrial ou entreposto enquadrado no art. 3º, deverá ser previamente registrado, na forma de regulamentação e demais atos complementares, no órgão competente da Secretaria de Saúde, se a produção for objeto de comércio municipal.

Art. 7º - Os produtos de que tratam as alíneas "d" e "e" do artigo 3º, destinados ao comércio municipal, que não puderem ser fiscalizados nos centros produtores ou nos postos de embarque, serão inspecionados em entreposto ou outro estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem distribuídos para consumo público, na forma que for estabelecido nos respectivos regulamentos.

Art. 8º - Os produtos de origem animal, devidamente inspecionados pelo serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, terão livre trânsito sanitário e podendo ser colocados à venda em qualquer parte do território municipal.

Art. 9º - Os recursos financeiros provenientes do recolhimento das taxas de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, registro de estabelecimentos e rótulos, deverão ser aplicados na manutenção, melhoria e expansão das atividades inerentes ao serviço.

Art. 10º - As infrações às normas previstas nesta Lei serão punidas isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções sem prejuízos das punições de natureza cível e penal cabíveis:

- I - Advertência se o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa;
- III - Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos e subprodutos, quando não apresentarem condições higiênicas adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas.
- IV - Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento;
- V - Denegação, cassação ou cancelamento de registro quanto a infração consistir em adulteração ou falsificação dos produtos, ou for verificadas, mediante inspeção técnica realizada por autoridade competente, a persistência de condições higiênicas/sanitárias inadequadas.

Art. 11º - Os valores das taxas de inspeção, registros e multas, serão estabelecidos através da Secretaria de Agricultura e Recursos Hídricos, reajustados semestralmente, na forma da legislação aplicável.

Art. 12º - O Ministério Público e a Secretaria Pública, prestarão todo apoio quando solicitamos para o fiel cumprimento dos serviços de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art. 13º - É da competência exclusiva do serviço de inspeção e industrial da Secretaria de Saúde:

- a) A classificação dos estabelecimentos;
- b) A determinação das condições e exigências para o registro, relacionamento e transferência dos estabelecimentos;
- c) A fiscalização da higiene das instalações dos estabelecimentos;
- d) A determinação das obrigações dos proprietários responsáveis ou seus prepostos;
- e) A inspeção "ante e post - mortem" dos animais destinados à matança;
- f) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante diferentes fases de industrialização, aproveitamento e transporte;
- g) A fixação de tipos e padrões, e a aprovação de fórmulas e produto de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) A liberação de trânsito de produto, subprodutos e matérias-primas de origem animal;
- j) A colheita de material para análise de laboratório;
- k) A aplicação das penalidades decorrentes das infrações cometidas, de acordo com regulamento aprovado pelo Poder Executivo Municipal;
- l) O planejamento para instalação de estabelecimento que abatem animais, ou beneficiam seus produtos.


Art. 14º - A Secretaria de Saúde concederá o prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias de acordo com cada caso, para que os estabelecimentos previstos nesta Lei que se encontrem funcionando inadequadamente no Município, se adaptem as exigências da referida Lei

Parágrafo único - O Poder Executivo Municipal baixará de imediato, o decreto aprovando o regulamento da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

Art. 15º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal de Pentecoste.

Pentecoste, 16 de dezembro de 2003.



Antônio Braga de Azevedo
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE PENTECOSTE

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – O presente regulamento de acordo com a Lei Municipal nº 548 de 16 de dezembro de 2003, torna obrigatória a previa inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Município de Pentecoste e destinados ao consumo, nos limites de sua área geográfica, nos termos do Artigo 30, inciso VII da Constituição Federal de 1988, e em consonância com dispostos nas Leis Federais nº 1283, de 18 de dezembro de 1950, nº 7889 de 23 outubro de 1989 e artigo 8º, incisos: XXVI, XXX e Alinea “a”, e Art. 195 da Lei Orgânica do Município.

Art. 2º – A inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, será exercida pela Secretaria de Saúde, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, dando cumprimento as normas estabelecidas na presente Lei e impondo as penalidades previstas, abrangendo:

- I. A higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II. A captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição das águas residuais;
- III. O funcionamento dos estabelecimentos referidos no Artigo 3º da Lei Municipal nº 548 de 16 de dezembro de 2003;
- IV. As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte de todos os produtos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não vegetais;
- V. O exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;
- VI. A embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovados;
- VII. A classificação de produtos e subprodutos de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento, Normas Federais, Estaduais e Fórmulas Aprovados;
- VIII. As matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- IX. Os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas à alimentação humana;
- X. Os exames organoléptico, microbiológicos, físico-químico e histológicos das matérias primas ou produtos.

→ Art. 3º – Os técnicos em inspeção portarão carteira de Identidade Funcional da Secretaria de Saúde, contendo a sigla SIM, o numero de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo único – É obrigatória a prévia apresentação de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

Art. 4º – A concessão de “Habiti-se” para estabelecimentos localizado na zona urbana e rural sujeitos a Inspeção Municipal depende da realização de vistoria da obra dos técnicos do SIM, com vistas a verificação do atendimento das exigências específicas relativas a instalação destes estabelecimentos, contidas neste regulamento.

TÍTULO II
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E ENTREPOSTOS

Art. 5º – Depende de registros no SIM, o funcionamento dos seguintes estabelecimentos:

- I. Matadouro: de bovinos, de suínos, de aves, de coelhos, de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fabrica de conserva, charqueadas, fabrica de gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fabrica de produtos de origem animal não comestível;
- II. Postos de leite e derivados, fabrica de laticínios, usinas de beneficiamento de leite;
- III. Entrepostos de pescados e fábricas de conservas de pescados;
- IV. Entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;
- V. Apiário.

Parágrafo único – A critério do SIM, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos descritos neste artigo pode ser precedida de concessão de registro provisório, por um prazo no qual serão avaliadas as condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 6º – O registro será requerido à Secretaria Municipal de Saúde, instruindo-se os processos com os seguintes documentos.

- I. Requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Saúde, solicitando o registro e a inspeção pelo S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal;
- II. Plana baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo, aprovados pela Secretaria de Viação Obras e Urbanismo do município;
- III. Relação descritiva do maquinário e fluxograma com especificação volumétrica;
- IV. Registro no Cadastro Geral de Contribuintes – CGC (fotocópia);
- V. Inscrição na Secretaria da Fazenda do Estado do Ceará – SEFAZ (fotocópia);

Art. 7º – A outorga de alvará de localização e funcionamento para os estabelecimentos localizados na zona urbana ou rural sujeitos à inspeção Municipal, de comprovação no SIM.

Art. 8º – Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo SIM.

Art. 9º – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados a alimentação humana é considerada básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim de exame de água de consumo do estabelecimento, que teve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 10º – Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 6º e 9º deste decreto, o responsável pelo SIM autorizará a expedição do TÍTULO DE REGISTRO OU “TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO”.

Parágrafo único – na hipótese de expedição do “TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO” deverá o documento conter a data limite de sua validade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art.11 – O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 06 (seis) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 12 meses, poderá ser cancelada o respectivo registro.

TÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.12 – O funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos somente serão licenciados mediante atendimento das seguintes condições básicas e comuns:

- I. Dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- II. Possuir pisos e paredes lisos, de cor clara, impermeabilizados de maneira que facilite a limpeza e higienização;
- III. Possuir nas dependências de manipulação de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização.
- IV. Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.
- V. Dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construída de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
- VI. Dispor quando necessário de dependências para a administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente do corpo industrial;
- VII. Dispor de tanques, caixas, badejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa de fácil lavagem e higienização;
- VIII. Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho;
- IX. Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- X. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outras animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral escoamento;
- XI. Dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitária adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XII. Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento;

- XIII. Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, sendo facultativo o aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;
- XIV. Dispor, quando necessário de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependências externas;
- XV. Dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;
- XVI. O estabelecimento que não possuir equipamento e preparo de subprodutos não comestíveis deverá dar destino a estes rejeitos de forma não causadora de poluição ambiental.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 13 – Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. Matadouro frigorífico;
- II. Matadouro
- III. Matadouro de outras espécies animais;
- IV. Matadouro de aves e coelhos;
- V. Matadouro de caprinos e ovinos;
- VI. Fábrica de conservas;
- VII. Fábrica de produtos gordurosos;
- VIII. Fábrica de produtos derivados não comestíveis;
- IX. Entrepósitos de carne e derivados;
- X. Charqueadas.

§ 1º - Entende-se por “matadouro frigorífico” o estabelecimento de âmbito municipal para comércio municipal, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não comestíveis, possuirá instalação de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por “matadouro” o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Pentecoste, dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate dos animais de açougues, elaboração, preparo de conservação das carcaças devendo possuir instalações de frio adequadas.

§ 3º - Entende-se por “matadouro de outras espécies de animais” o estabelecimento dotado de instalações apropriadas para o abate sanitário. Ex: rãs, escargot. Etc.

§ 4º - Entende-se por “Fábrica de conservas” o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotada de instalações de frio adequadas, sendo facultativo a aparelhagem para o preparo de subprodutos não comestíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

§ 5º - Entende-se por "Fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 6º - Entende-se por "Fábrica de produtos derivados não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

§ 7º - Entende-se por "Entrepósitos de carne e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

Art. 14 - considerando-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que a acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sobre inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinadas a elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Considerando-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 15 - O animal abatido formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre as duas costelas, dão os "quartos" anteriores ou dianteiro e os posteriores ou traseiros.

Art. 16 - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeitos do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17 - Os estabelecimentos de carne e derivados devem satisfazer as seguintes condições, a critério do Serviço de Inspeção Animal - SIM:

- I. Ser localizado em área de expansão urbana e rural, dispondo de suficientes "pé direito" nas salas de matança de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

- II. Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas convenientes pavimentadas e providas de bebedouros;
- III. Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados nos transportes de animais, segundo critério do SIM.
- IV. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente ampla para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evite o contato com a carcaça com o piso ou entre si, e preferencialmente evitem contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- V. Dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças, línguas e as demais vísceras comestíveis;
- VI. Dispor de acordo com este regulamento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento.
- VII. Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores, e outros utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, que seja em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização.
- VIII. Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- IX. Dispor de equipamento gerador de vapor ou similar com capacidade suficiente para suprir as necessidades do estabelecimento, bem como instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

Parágrafo único – Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES e COELHOS devem satisfazer as seguintes condições específicas:

- a) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
- b) Dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
- c) Dispor de dependência exclusiva para as operações de sangria;
- d) dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolagem, no caso de coelhos;
- e) Dispor de dependência para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- f) Dispor quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

1. propriedades rurais, compreendendo:
 - a) fazendas leiteiras;
 - b) estâbulos leiteiros;
 - c) granjas leiteiras;
- 2 - Postos de leite e derivados, compreendendo:
 - a) Abrigos rústicos;
 - b) Postos de refrigeração;
 - c) Postos de recebimento;
 - d) Postos de desnatação;
 - e) Postos de coagulação;
 - f) Queijarias.
- 3 - Estabelecimento industriais, compreendendo:
 - a) Usinas de beneficiamento;
 - b) Fábricas de laticínios;
 - c) Entrepósitos de laticínios;

Art. 19 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial a saber:

§ 1º - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado geralmente em zona rural, destinado à produção de leite tipo "C" para fins industriais;

§ 2º - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, tipo "B";

§ 3º - "granjas leiteiras", assim denominados o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento para o consumo em natureza do leite tipo "A".

Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transportes, podem fornecer para o consumo "in natura". Leite tipo "B" desde que satisfaçam às demais exigências previstas para o estábulo leiteiro.

Art. 20 - Entende-se por "postos de leite e derivados", estabelecimento intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinadas ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação, ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

1. “abrigo rústica”, assim denominada a instalação simples á margem das estradas, onde os latões de leite ou de creme são depositados, enquanto aguardam a passagem de veículo coletor;
2. “posto de recebimento”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medidas, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;
3. “posto de refrigeração”, assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento, pelo frio, de leite reservado ao consumo ou industrialização;
4. “entre posto de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite “in natura”.

SECÃO I

CONDIÇÕES BÁSICAS PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art.21 – Trata-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer às seguintes exigências:

1. as seções industriais deverão possuir pé- direito mínimo de 04 (quatro) metros, tolerando-se 03 (três) metros para recepções de leite, desde que abertas bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso de câmaras frigoríficas o pé- direito poderá ser reduzido para 2,5 (dois e meio) metros;
2. possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
3. dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
4. ter dependência para recebimento da matéria – prima ou produto acabado, bem como laboratório de análises, quando for o caso;
5. quando destinados à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa cozida, semi-cozida ou filada, e de caseína;
- 5.1 ter dependência distintas para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio
- 5.2 ter câmara fria;
6. quando destinados ao refrigeração do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:
 - 6.1 . possuir dependência para pré-beneficiamento de matéria prima devidamente instalada;

7. quando destinados ao recebimento de matéria-prima para preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

7.1. possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga, uma de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

7.2. ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens 5 e 6, quando for o caso, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados;

8. quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que receberam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

8.1. ter dependências para análises microbiológicas beneficiamento de leite para consumo direto e para demais operações necessárias, incluindo-se quando for o caso, dependência para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

9. quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para o consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido, queijo ralado e de coalho:

9.1. ter dependência para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao fracionamento;

9.2. dispor, quando for o caso, de dependência e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

SEÇÃO II

CONDIÇÕES BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO DE LEITE EM NATUREZA

Art.22- Denomina-se leite em natureza, o produto normal, fresco, integral não pasteurizado, oriundo de ordenha de vacas sadias.

Art.23 – Nas localidades onde existir usinas de beneficiamento de leite, só será permitida a venda de leite em natureza se os animais tiverem teste de sanidade fornecido por um Médico Veterinário.

Art.24 – Fábricas de laticínios ou outros estabelecimentos localizados no interior em cidades desprovidas de usina de beneficiamento, podem pasteurizar o leite, para consumo local, desde que devidamente aparelhadas.

Art.25 – O leite em natureza, nas localidades que não dispõem de leite pasteurizado, deve ser distribuído com observância das seguintes exigências:

1. ser integral e satisfazer às características de padrão normal;
2. ser distribuído ao consumo dentro de 03 (três) horas posteriores ao término da ordenha, oriundo de animais comprovadamente sadios;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

3. ser distribuídos em vasilhames de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou outro material adequado, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
4. durante o transporte, o leite será protegido dos raios solares, por meio prático e eficiente usando-se pelo menos lona ou toldo sobre armação.

Art. 26 – o leite em natureza fornecido à população será periodicamente submetido à análise química e microbiológica par análise de composição e padrão de qualidade.

Art. 27 – O distribuidor ficará obrigado a fornecer, a juízo do S.I.M. relação atualizada dos fornecedores, nome das propriedades e endereços, quantidade média de leites fornecidos e atestados semestrais de exames de brucelose, tuberculose e atestado de vacinação contra febre aftosa emitidos por Médicos Veterinários do Serviço de Defesa Sanitária Animal do Município.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 28 – Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I. Entrepasto de pescado;
- I. Fábrica de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º - Entende-se por “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações e equipamentos adequados ao recebimento de industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 29 – Os estabelecimentos de pescados e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

- I. Estabelecimentos que recebam, manipulem e armazenem pescado RESFRIADO E CONGELADO e/ou se dediquem à sua INDUSTRIALIZACAO para consumo humano, sob qualquer forma:
 - a) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
 - b) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;

- c) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) Dispor de equipamento adequado a hipercloração de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) Dispor de instalação e equipamento adequado à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
- g) Dispor de câmara de espera para o armazenamento de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
- h) Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento e depósito para transporte de pescado e seus subprodutos;
- i) Dispor nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para o congelamento e estocagem do produto final;
- j) Dispor nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à estocagem, podendo em casos especiais ser dispensadas essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos datados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
- k) Dispor no caso de elaboração de produtos curados do pescado, de depósitos de sal;
- l) Dispor quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.

II – estabelecimentos destinados a ESTOCAGEM de pescado frigorífico, dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

III – estabelecimentos destinados à FABRICAÇÃO de SUBPRODUTOS não comestíveis de pescado;

- a) Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;
- b) Localizarem-se afastados do perímetro urbano;
- c) Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 30 – Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha são classificados em:

- I – apiário;
- II – entreposto de mel e cera de abelha;

§ 1º - Entende-se por “apiário” estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação e industrialização do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por “entreposto de mel e cera de abelhas” estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização e cera de abelhas.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS.

Art. 31 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelha e seus derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I – dispor de dependências de recebimento;
- II – dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 32 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – entreposto de ovos;
- II – fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por “entreposto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por “fábrica de conservas de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS.

Art. 33 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I – dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II – dispor de área para ovoscopia, exame de florescência de casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III – dispor de área para classificação comercial;
- IV – dispor, quando necessário de câmaras frigoríficas;
- V – dispor, quando for o caso de dependência para industrialização.

Parágrafo único – As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito de produto.

CAPITULO IV

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 34 – Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se o devido destino das águas servidas e residuais, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

Art. 35 – O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizado na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

Art. 36 – Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovados pelo S.I.M.

Art. 37 – Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante a autorização da Inspeção Municipal, não permitindo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único – É proibido a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 38 – Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art. 39 – O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 40 – É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 41 - É proibido empregar na coleta e embalagem de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 42 – Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será **IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO**, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 43 – Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenha servido para produtos não comestíveis.

Art. 44 – O SIM poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 45 – Aos proprietários de estabelecimentos compete:

I – Observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

III – Fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação do S.I.M.;

IV – Fornecer até 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos do mês anterior de interesse na avaliação da produção, industrialização transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de Inspeção devidamente quitadas junto ao Fundo Municipal de Inspeção Sanitária Animal – FUMISA;

V – Dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

VI – Avisar, com antecedência de 24 horas, da chegada de animais a serem abatidos todos os dias que sejam solicitados pela Inspeção Municipal.

VII – Quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos serviços ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliados pelo S.I.M.;

VIII – Fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção quando o horário das refeições não permitir que os servidores não façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;

IX – Fornecer material próprio e utensílios para guardar, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;

X – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo;

XI – Fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII – Manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XIII – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XIV – Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XV – Manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

XVI – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XVII – Recolher as taxas de Inspeção previstas na legislação vigente;

XVIII – Dar aviso, com antecedência de 24 horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;

XIX – Manter a disciplina interna dos estabelecimentos;

Art. 46 – O pessoal colocado à disposição do estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do S.I.M..

Art. 47 – Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M., inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal serão recolhidos à Secretaria de Saúde;

Art. 48 – Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo S.I.M., as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º – Tratando-se de matéria-prima ou produtos e laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção, deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou certificado sanitário, número de relacionamento ou registro do estabelecimento remetente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do S.I.M., relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestado sanitário dos rebanhos.

Art. 49 - Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS" onde o servidor do S.I.M. registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TÍTULO IV DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 50 - Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do S.I.M., como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitirem aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve utilizar, desde que seja submetida aos processos apropriados, a liberação produtos e/ou matérias-primas.

Art. 51 - Nenhum produto de origem animal pode entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que seja registrado em Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 52 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 53 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Oficial, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - Sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - Identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - Verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - Verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;
- V - Coletar amostra para exame físico-químico e microbiológico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

§ 1º - A mostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo S.I.M., claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no § primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, umas das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contraprova, sendo que os custos do exame correrão por conta do interessado.

§ 4º - O requerimento será dirigido à autoridade competente do S.I.M..

§ 5º - O exame da contraprova deverá ser realizado em outro laboratório credenciado, com a presença de um representante do S.I.M..

§ 6º - Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º - Conforme a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º - As amostra para a prova ou contraprova, coletadas pelo S.I.M., para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 54 - A reinpeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transportes utilizados.

Art. 55 - Na reinspeção dos produtos de origem animal será permitido o reaproveitamento dos produtos e matérias-primas pelos estabelecimentos de origem, exceto nos caso de condenação total destes.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matérias-prima recusar a devolução, será a mercadoria após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalação apropriada.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizado e punido no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do S.I.M..

Art. 56 - No caso de coleta de amostras para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o componente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma sob guarda do responsável pelo estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.

Art. 57 - A mercadoria contaminada ou alterada, não possível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 58 - Ocorrendo apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro no S.I.M., S.I.F., ou outro órgão de inspeção estadual, ou por falta de carimbo, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou Jardim Zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO V

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 59 – Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeita as exigências legais, as inspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais, acaso existentes e anteriores ao presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Pentecoste.

Art. 60 – Qualquer produto de origem animal destinado a alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro no Município de Pentecoste, portar o rótulo ou carimbo de Inspeção registradas no S.I.M., para aplicação no produto ou na nota fiscal, ou estar em conformidade com o Regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Parágrafo único – Verificado o descumprimento do Art. 60 deste Regulamento, a mercadoria será apreendida pelo S.I.M., que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrados os respectivos termos de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 61 – Em se tratando de transito de produto animal procedentes de e outros estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.

TÍTULO VI

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 62 – Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substâncias que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidades com o Artigo 13º item “I” da Lei Nº 06 de 01 de agosto de 2003, ou de acordo com as normas específicas a serem estabelecidas pela Secretaria de Saúde.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pela decreto federal Nº 30.691, de 29 de março de 1952, Alterado pelo o decreto federal Nº 1.255, de 25 de julho de 1962.

§ 2º - A Secretaria de Saúde do Município de Pentecoste e as demais Secretarias, caso necessário, poderão celebrar convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área ad inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º - A Secretaria de Saúde, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares ou oficiais, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

§ 4º - As receitas das arrecadações previstas no parágrafo anterior serão destinadas ao Fundo Municipal de Inspeção Sanitária Animal – FUMISA, em conformidade com a Lei nº 06 de 01 de agosto de 2003.

548/03

TÍTULO VII

DAS TAXAS

Art. 63 – A taxa de inspeção prevista no Art. 11 da Lei 06 de 01 de agosto de 2003, cobradas pela visita do (s) técnico (s) do S.I.M., aos estabelecimentos registrados, será recolhida ao Fundo Municipal de Inspeção Sanitária Animal – FUMISA.

Art. 64 – As multas, taxas e registros previstas no Art. 11 da Lei 06 de 01 de agosto de 2003, serão estabelecidas por ato do Secretário de Saúde e reajustados semestralmente na forma da legislação vigente aplicado pelo Serviço de Inspeção Sanitária Animal – FUMISA.

TÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 65 – No caso de descumprimento do disposto no presente Regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no Art. 10 da Lei 06 de 01 de agosto de 2003.

Art. 66 – A mercadoria contaminada ou alterada, não possível de aproveitamento como estabelece este Regulamento será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 67 – Para efeito de apreensão ou condenação, além de casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançoso, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – Forem prejudiciais ou impróprios à alimentação por qualquer motivo;

V – Não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – Contrarie o dispositivo em normas sanitárias vigentes.

Art. 68 – Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são considerados adulterações, fraudes ou falsificações:

I – ADULTERAÇÕES:

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

- c) Quando no preparo tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;
- d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data da fabricação.

II – FRAUDE:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Suspensão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial, na rotulagem de um determinado produto, que não seja contida na embalagem ou recipiente;

III – FALCIFICAÇÕES:

- a) Quando os produtos forem elaborados preparados e expostos ao consumo de forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais, privilégio ou exclusividades de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou fórmulas aprovadas.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Art. 69 – As normas e funcionamento dos estabelecimentos de que trata o Artigo 05 deste regulamento, bem como seu sistema de inspeção associado a problema específico de defesa sanitária animal, e ainda o sistema de comercialização de seus produtos serão detalhados por portaria do Secretário de Saúde.

Art. 70 – A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo do S.I.M., ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspenso ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 71 – Os servidores do S.I.M., em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no artigo 5º deste regulamento.

Art. 72 – Nos caso de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art. 73 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo S.I.M..

Parágrafo único – A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 74 – O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;

II – as amostras para o exame coletivo serão colhidas em cada latão, por procedências e devidamente uniformizadas;

Art. 75 – O leite condensado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavado e sanitizados, fechado com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição “Alimento Animal”.

Art. 76 – Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a Inspeção Municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 77 – Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Art. 78 – Após a implantação do S.I.M., somente poderá ser nomeado para a chefia do órgão, um médico veterinário que tiver experiência comprovada na área de inspeção.

Art. 79 – É de competência exclusiva do médico veterinário a que se refere o artigo anterior, a coordenação da execução e a supervisão das normas contidas neste regulamento.

Parágrafo único – As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos, serão detalhadas através de portaria do Secretário de Saúde, conforme faculta o Artigo 3 da Lei Nº 06 de 01 de agosto de 2003

Art. 80 – Os estabelecimentos oficiais, estatais e para-estatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando da observância das disposições desse regulamento.

Art. 81 – Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal poderão solicitar apoio das autoridades policiais, quando necessário à execução das ações fiscais a seu cargo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PENTECOSTE

Administrando com compromisso

Art. 82 – Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária municipal de quaisquer produtos de origem animal, que passarão a reger-se pelo presente Regulamento em todo o Município.

Art. 83 – As duvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento, serão resolvidas pelo Secretario Municipal de Saúde.

Pentecoste, 01 de setembro de 2003.

Antônio Braga de Azevedo
Prefeito Municipal



LEI MUNICIPAL Nº 897 DE 26 DE AGOSTO DE 2025

INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PARA ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM, BENEFICIEM, INDUSTRIALIZEM OU COMERCIALIZEM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO CURU/CE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO LUÍS DO CURU, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a câmara municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

**CAPÍTULO I
DA INSTITUIÇÃO DO SIM**

Art. 1º Fica instituído, no âmbito do Município de São Luís do Curu/CE, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, com a finalidade de fiscalizar e inspecionar a produção, o beneficiamento, a industrialização e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal, conforme as normas de higiene, saúde pública e segurança alimentar.

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade à Lei Federal nº 9.712/1998, ao Decreto Federal nº 5.741/2006 e ao Decreto nº 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

**CAPÍTULO II
DAS ATRIBUIÇÕES DO SIM**

Art. 2º- A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§2º. Entende-se por espécies de animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestre e exótico criados em cativeiro ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§3º. Entende-se por estabelecimento de produtos vegetais, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

§4º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei a inspeção será executada de forma periódica.

§5º. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, de São Luís do Curu/CE, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§6º. A Inspeção Sanitária se dará:

I - Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias- prima, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização:

II - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§7º. Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM de São Luís do Curu/CE, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

CAPÍTULO III DAS DEFINIÇÕES

Art. 4º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiar rural de individual ou



coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escala de produção.

I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros animais) - aqueles destinados ao abate e industrializados de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carne por mês;

II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produção e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês;

III - Fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

IV - Estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção de 04 (quatro) toneladas por mês;

V - Estabelecimento de ovos - destinados à recepção e acondicionamento de ovos com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;

VI - Unidade de extração e beneficiamento do produto das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produto das abelhas, com produção máxima de 30 (trinta) toneladas por ano;

VII - estabelecimento industrial de leite e derivados; enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrializados de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 (trinta mil) litros de leite por mês.

CAPÍTULO IV

DA ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA, REGISTRO E FISCALIZAÇÃO

Art. 5º. O SIM será coordenado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, momento em que será constituído um Conselho de Inspeção Sanitária com a participação do representante da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, da Vigilância Sanitária Municipal e Saúde, dos agricultores e dos consumidores para aconselhar, sugerir, debater e definir assuntos ligados à execução dos serviços de inspeção



e de fiscalização sanitária e sobre criação de regulamentos normas, portarias e outros.

Art. 6º. Poderão ser firmados convênios com instituições públicas, estaduais e federais, universidades e laboratórios para realização de exames, formações técnicas e cooperação na fiscalização, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Parágrafo único. Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 7º. Será criado um sistema único de informação sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, da Vigilância Sanitária Municipal e Saúde alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e fiscalização sanitária do município de São Luís do Curu/CE.

Art. 8º. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I. Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II. Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão do Estado ou do Município.

III. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 9º. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalação destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmo sob responsabilidade do órgão competente.



Art. 10. Os estabelecimentos que produzirem ou comercializarem produtos de origem animal ou vegetal no município deverão, obrigatoriamente, estar registrados no SIM.

Art. 11. A embalagem produção de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art.12 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

I - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução de CONAMA nº 385/2006;

II - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

III - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados.

IV - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos.

V - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

VI - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cuja características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§1º. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

Art.13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art.14. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal nº 5.741/2006



CAPÍTULO V DO SELO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO

Art. 15. Os produtos fiscalizados e aprovados receberão o Selo de Inspeção Municipal – SIM, de uso obrigatório nos rótulos dos produtos.

Parágrafo único. O selo deverá conter, no mínimo, o nome do Serviço, número de registro do estabelecimento, e menção a "São Luís do Curu/CE".

CAPÍTULO VI DO PRAZO DE ADEQUAÇÃO

Art. 16. Os estabelecimentos terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da publicação do regulamento desta Lei, para se adequarem às suas exigências, prorrogável por igual período mediante justificativa técnica aceita pela Secretaria.

CAPÍTULO VII DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17. O Poder Executivo regulamentará esta Lei por meio de Decreto, no prazo de 90 (noventa) dias, estabelecendo os critérios específicos para o funcionamento do SIM, estrutura técnica mínima, modelo de selo e penalidades administrativas.

Art. 18. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, podendo ser suplementadas se necessário.

Art. 19. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resolução e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal, após debatido no Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 20. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Paço da Prefeitura Municipal São Luís do Curu, 26 de agosto de 2025.


Tiago Aguiar Abreu Portela Barroso
Prefeito Municipal



CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

Certificamos, para os devidos fins, que, em 26 de agosto de 2025, foi publicada a Lei n.º 897/2025, a qual **"INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PARA ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM, BENEFICIEM, INDUSTRIALIZEM OU COMERCIALIZEM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL NO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO CURU/CE, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."** no flanelógrafo da Prefeitura Municipal de São Luís do Curu, na forma do art. 81 da Lei Orgânica Municipal, bem como no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de São Luís do Curu (<https://www.saoluisdocuru.ce.gov.br/publicacoes.php#>).

Paço da Prefeitura Municipal de São Luís do Curu, 26 de agosto de 2025.

VITO GOMES DE ARAUJO
Procurador-Geral do Municipal

LEI 23/2015

"DISPÕE A CONTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPENSÃO MUNICIPAL – SIM, E OS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO SANITARIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL E DÁ OUTRAS PROVIDENCIAS”.

Art.1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Tejuçuoca, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e /ou vegetal. Bem como cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, e dá outras providências.

Paragrafo Único: esta lei está em conformidade á lei Federal nº9,712/1998, ao decreto Federal nº5,741/2006 e ao decreto nº7216/2010, que constitui e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção á Sanidade Agropecuária (SuaSa).

Art.2º- A Inspeção Municipal depois, de instalada, pode ser exercutada de forma permanente ou periódica.

§1º- A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – Entende – se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§2º- Nos demais estabelecimentos previsto nesta lei a inspeção será executada de forma periódica.

I – Os estabelecimento com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvido, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desenvolvimento de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§3º - A inspeção Sanitária se dará:

I – Nos estabelecimentos que recebem animais, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização.

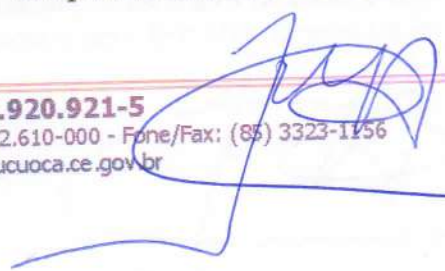
II – Nos estabelecimentos que recebem vegetais, matérias primas de origem vegetal, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem vegetal para o beneficiamento ou industrialização;

III – Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§4º - Caberá o serviço de Inspeção Municipal de Tejuçuoca a responsabilidade das atividades da inspeção sanitária.

CGC 23.489.834/0001-08 – CGF 06.920.921-5

Rua Mamede Rodrigues Teixeira, 489 - Centro - Tejuçuoca-Ce - CEP: 62.610-000 - Fone/Fax: (85) 3323-1156
E-Mail: gabinete@tejuocuca.ce.gov.br - www.tejuocuca.ce.gov.br



Art. 3º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, não implique obstáculo para a instalação da agroindústria rural de pequeno porte ;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuando para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, na sociedade civil, da agroindústria, dos consumidores e das comunidades técnica e científica no sistemas de inspeção.

IV – Assegurar uma melhor qualidade d vida ao homem do campo, e seus familiares evitando êxodo rural.

V – Agregar a comunidade local, promovendo a união, respeito e participação.

Art.4º - O Secretario de Desenvolvimento Rural do Município Tejuçuoca poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros Municípios, com o Estado do Ceara e a União, poderá participar de consórcio de Município para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do serviço de inspeção sanitária - SIM em conjunto com outros Municípios, bem como poderá solicitar adesão ao Suasa.

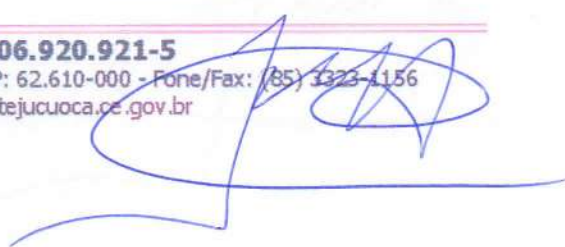
Parágrafo Único – Após a adesão do Sim Suasa os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido armazenagem, no transporte, na distribuição e a comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria da Saúde do Município, incluindo restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Leinº8,080/1990.

Parágrafo Único – A inspeção e fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando – se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgão responsáveis pelos serviços.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo Único – Entende – se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno o poste estabelecimento de propriedades de agricultores familiares, produtos caseiros, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não a superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e vegetal,dispondo de instalações o controles das condições higiênica,sanitárias e tecnológicas,de produção,manipulação beneficiaamento,indrutialização,armazenamento,embalagem,rotulagem,transporte e comercio de produto de origem animal e vegetal,dispondo respectivos subprodutos e derivados de carne e seus derivados ,pescando e seus derivados,o leite e SUS derivados,o ovo e seus derivados,os produtos da



abelha e seus derivados, hortifrutas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

I – Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equínos)-aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carne por mês.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos e caprinos) e grandes animais (bovinos/bufalino/equínos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carne por mês.

III – Fabricas de produtos cárneos – aqueles destinados a agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 toneladas de carne por mês.

IV – Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, molusco, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 04 toneladas de carne por mês.

V – Estabelecimento de ovos – destinados à recepção e acondicionamento de ovos com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

VI – Unidade de extração e beneficiamento do produto das abelhas – destinados a recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

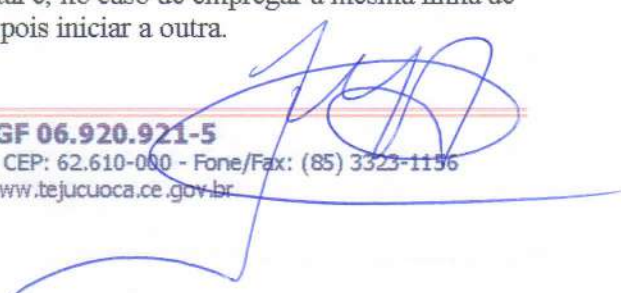
VII – Memorial simplificado dos procedimentos, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

§1º - Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis e serem elaboradas por engenheiro responsável ou técnico dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§2º - Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção previa das dependências industriais e sociais, bem com da água de abastecimento, redes de esgotos, tratamentos de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º - O estabelecimento que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Previa sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

Art. 10 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deveser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.




Parágrafo Único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinadas à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob-responsabilidades de órgão competente.

Art. 11 – A embalagem produtos de origem animal e vegetal devesa obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 12 – Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condição adequada pra a preservação de sua sanidade e inocuidade.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TEJUÇUOCA-ESTADO DO CEARÁ –EM ,05 DE AGOSTO DE 2015.



FRANCISCO VALMAR MOTA BERNARDO
PREFEITO MUNICIPAL

LEI Nº 479/2016, DE 16 DE MAIO DE 2.016

(Publicada em data de 16/05/2016, na conformidade do artigo 94, da Lei Orgânica do Município)

“ Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Umirim, na forma que indica e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UMIRIM, Estado do Ceará. Faço saber que a Câmara Municipal de Umirim, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. O SIM – Serviço de Inspeção Municipal de Umirim fica criado de acordo com a Lei Federal nº. 8.171, de 17 de janeiro de 1991 e suas alterações e o Decreto Federal nº. 5.741, de 30 de março de 2006, que constituíram o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal de Umirim – SIM será realizado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Meio Ambiente com o auxílio da Secretaria Municipal de Saúde, e tem como finalidade inspecionar e fiscalizar sanitariamente a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no Município, na forma desta Lei.

§1º - Considera-se inspeção sanitária o processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima até à elaboração do produto final.

§2º - Quando se tratar de abatedouro será obrigatória a presença permanente do SIM no momento de abate de animais, para a inspeção *ante e pós mortem* dos mesmos e a posterior verificação de suas carcaças.

§3º - Considera-se fiscalização sanitária o controle sanitário das bebidas e produtos alimentícios de origem animal e vegetal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final.

Art. 3º - O SIM desenvolverá as atividades de inspeção sanitária:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal e vegetal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de produção de bebidas e alimentos de consumo humano, excluídos os restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, cuja fiscalização ficará a cargo do serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

II - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal e vegetal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal e vegetal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.



Prefeitura Municipal de Umirim

CNPJ. 06.582.464/0001-30 / CGF. 06.920.216-8

Art. 4º. - A fiscalização sanitária será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, a ocorrer em restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares.

Art. 5º. - A Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Meio Ambiente poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios, o Estado do Ceará e a União, além de participar de consórcio de Municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, bem como, para possibilitar a comercialização em nível estadual e interestadual dos produtos oriundos dos estabelecimentos fiscalizados pelo Sistema de Inspeção Municipal, em consonância ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou à legislação que trate da matéria.

Art. 6º. Os estabelecimentos que tenham exclusivamente inspeção municipal, só poderão comercializar os seus produtos no Município de Umirim.

Parágrafo único - Caso o Município faça a opção por aderir ao SUASA, os estabelecimentos que atenderem aos requisitos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional.

Art. 7º. Será constituída uma Comissão Municipal de Inspeção Sanitária formado por 07(sete) membros, sendo 02(dois) representantes das Secretarias Municipais de Agricultura, Recursos Hídricos e Meio Ambiente, 02(dois) representantes da Secretaria Municipal de Saúde, 02(dois) representantes da Secretaria Municipal de Educação e um Veterinário que a presidirá.

§1º - Os membros da Comissão Municipal de Inspeção Sanitária serão designados por Portaria do Chefe do Poder Executivo Municipal dentre os servidores municipais, qualquer que seja seu vínculo com o município, lotados nas Secretarias citadas no caput deste artigo, incluindo-se o Veterinário;

§2º. A Comissão Municipal de Inspeção Sanitária será regulamentada por Decreto do Chefe do Poder Executivo Municipal dentro de 90(noventa) dias

Art. 8º. O SIM terá um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo Único - As Secretarias Municipais de Agricultura, Recursos Hídricos e Meio Ambiente e da Saúde têm o dever de alimentar e promover a manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do Município.

Art. 9º. Para obter o registro no serviço de inspeção o estabelecimento interessado deverá apresentar requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção, instruído pelos seguintes documentos:

- I - Requerimento assinado pelo titular
- II - Indicação da adoção de Boas Práticas de Fabricação;
- III - CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria Estadual da Fazenda;



Prefeitura Municipal de Umirim

CNPJ. 06.582.464/0001-30 / CGF. 06.920.216-8

IV - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V - Descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VI - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

Parágrafo único - É vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas a higiene, sanidade e inocuidade das bebidas e alimentos de consumo humano;

Art. 10. O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 11. A embalagem das bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 12. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 13. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

§1º - Constatadas irregularidades que tornem os produtos impróprios para o consumo, independentemente das sanções a serem estabelecidas na regulamentação, o estabelecimento ficará sujeito às sanções da suspensão temporária da licença de fabricação, apreensão e destruição dos produtos condenados e/ou a cassação definitiva do registro de fabricação do produto e do estabelecimento.

§2º - As medidas cautelares de que tratam o parágrafo anterior só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando atendidas às exigências que determinaram a suspensão do processo de fabricação de tais produtos.



Prefeitura Municipal de Umirim

CNPJ. 06.582.464/0001-30 / CGF. 06.920.216-8

§3º - Todos os produtos impróprios para o consumo deverão ser desnaturados pelo Serviço de Inspeção Municipal e destinados como subproduto à alimentação animal ou incinerados conforme o grau de comprometimento determinado pelos exames realizados.

§4º - Se houver comprometimento de natureza grave nos produtos destinados à alimentação humana, o estabelecimento poderá ser interditado temporariamente ou definitivamente, devendo a ocorrência ser notificada ao Ministério Público Estadual.

Art. 14. Serão cobrados preços públicos relativamente à classificação de produtos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único – O Poder Executivo Municipal estabelecerá o preço público através de Decreto Regulamentar, observados os seguintes requisitos:

- I** – complexidade técnica das atividades desenvolvidas pelos estabelecimentos;
- II** – a dimensão do estabelecimento vistoriado;
- III** – o tempo dispendido na realização da vistoria.

Art. 15. Os preços de que trata o artigo anterior serão determinados de acordo com a natureza dos serviços, expressos em reais e atualizados, anualmente, de acordo com os insumos usados.

Art. 16. Os preços públicos serão cobrados sobre os seguintes serviços públicos:

- I** — Inspeção sanitária, no qual o preço será aquele correspondente ao custo do serviço;
- II** — Registro de estabelecimento, no qual o preço corresponderá ao valor da Taxa de Licença para Localização, estabelecida no Código Tributário Municipal;
- III** — Análise prévia de produtos, no qual o preço corresponderá ao custo do serviço;
- IV** — Análise parcial de produtos, quando o preço corresponderá ao custo do serviço;
- V** — Diligências, em que o preço corresponderá ao custo do serviço, incluindo as despesas de transporte.

Art. 17. Os preços públicos de que trata esta Lei são devidos pelos estabelecimentos.

Art. 18. Sem prejuízo do disposto nos artigos antecedentes, a Prefeitura Municipal poderá inscrever como dívida ativa do Município os débitos decorrentes desta Lei não quitados pelos usuários do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 19. Ficam isentos do pagamento da Taxa de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal:



Prefeitura Municipal de Umirim
CNPJ. 06.582.464/0001-30 / CGF. 06.920.216-8

I - O Microempreendedor individual;

II - Os órgãos da Administração Direta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, assim como as suas respectivas fundações e autarquias, em relação aos estabelecimentos onde são exercidas as atividades vinculadas às suas finalidades essenciais.

Art. 20. - O Poder Executivo fica autorizado a:

I - Praticar todos os atos necessários à regulamentação desta Lei;

II - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Recursos Hídricos e Meio Ambiente, constantes no Orçamento do Município, suplementadas, através de Decreto, se necessário;

III - Celebrar ajustes e convênios com entidades públicas e privadas, sempre que necessário, for para o cumprimento desta lei;

IV - Regulamentar a presente Lei, por Decreto, no prazo de 90(noventa) dias após sua publicação.

Art. 21 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE UMIRIM (CE), 16 de maio de 2016.


José Pinto da Silva
PREFEITO MUNICIPAL